"מה, עוד אין לך בי-דיז ?"

"כי בי-דיז זה כיף, זה צבעוני וזה נעים לגוף.
כן, אלה הם הסטים התואמים של טריומף. מבד טריקו אופנתי ומלטף, בשילוב פסים אלסטיים רחבים.
בי-דיז של טריומף יושבים על הגוף בדיוק כמו שאת רוצה.
בי-דיז של טריומף נותנים לך להרגיש כפי שאת - צעירה, שובבה חופשיה... ונשית.
בואי, תמדדי ותתאהבי!

כי זה לא תחתונים וחזיה, זה בי-דיז! של טריומף!"

להשיג בחנויות המובחרות, וברשתות השיווק.

עמית לוינסון

● שרה ברוכין

הדיאטה של ארידור

יורם ארידור, שושנה ארבלי־אלמוזלינו ושרה ברוכין (במרכז): מצב־רוח מרומם

בבית־שמש הוקם מוסד לגמילה מסמים על שמה של אביבה נג'אר־וייסמן, מי שפעלה שנים רבות להקמתו ונפטרה לפני חודשים אחדים. לרגל פתיחת המוסד, הגיעו ארצה ידידים של אביבה, התומכים במיפעלה. שרה ברוכין ערכה בביתה קבלת פנים וארוחת ערב לכבודם, ולזכר אביבה.

בין האורחים מהארץ היו שרת הבריאות, שושנה ארבלי־אלמוזלינו, ח"כ יורם ארידור, שגריר איטליה בישראל, ד"ר משה מרדעי, ד"ר יצחק שקד, איה וצבי דינשטיין, רחל דיין, דליה מן ואלק לרנר וכמובן בעלה של אביבה, אמיל נג'אר, מי שהיה שגריר ישראל ברומא, פאריז וטוקיו.

שושנה ארבלי־אלמוזלינו שאלה את יורם ארידור איך הצליח להוריד כל־כך הרבה ממישקלו. ארידור סיפר בהתלהבות על הדיאטה, שבעזרתה הפחית 15 ק"ג ממישקלו. סיפור הדיאטה משך תשומת לב, והעלה את מצב הרוח.

בסוף הערב, שאלו את שרה ברוכין אם היא שמה איזה חומר מעורר שמחה בתוך האוכל. היא ענתה שזה לא החומר. זה הקהל. חוץ מזה, כך תיתה אביבה רוצה שיעלו את זכרה. אביבה נג'אר נודעה כאשה תוססת, מלאת חיים, תמיד צוחקת, תמיד מתבדחת, שבגיל 70 פלוס עוד היתה מדלגת בין ירושלים, פאריז, ניו־יורק ות"א כאילו לא היו מרחקים בעולם.

● יוסף בוכמן וּוולפרם בריק

רבע מיליון בארוחה

וולפרם בריק, מימין, עם יוסל'ה בוכמן: אשרי התלמידים

תואר עמית כבוד של אוניברסיטת ת"א הוענק בשבוע שעבר לראש עיריית פרנקפורט, וולפרם מיכאל בריק, על פעילותו למען אגודת ידידי אוניברסיטת ת"א בגרמניה. לטקס הגיעו, בין השאר, הנסיך קוזימיר פון־זיינ־וויטגנשטיין, נסיך גרמני הקשור בקשרי מסחר ונפש עם מדינת ישראל זה שנים רבות, ובן ארנסט גרהרד, מראשי המפלגה הנוצרית־דמוקרטית וגיזבר עיריית פרנקפורט, שהיא תאומתה של ת"א.

התואר ניתן לבריק על פעילותו למען אגודת ידידי אוניברסיטת ת"א בגרמניה, שאספה עד כה כ־10 מיליון מרק. היה שם גם יוסל'ה בוכמן, שתרם עד כה מיליון ורבע דולר לאוניברסיטת ת"א, ובמהלך ארוחת ערב חגיגית, שערך לכבוד ראש העיר ב"הילטון" ת"א, החליט להוסיף עוד רבע מיליון. בוכמן סיפר שבריק נהג לחזמין על חשבון עיריית פרנקפורט יהודים רבים מילידי העיר, שנפוצו ברחבי תבל עם השואה.

בוכמן הגיע עם חברה חדשה, בלונדית יפהפיה, כמו גזורה מסרט הוליוודי. כשנשאל אם היא כוכבת קולנוע, השיב בשלילה. דוגמנית? גם לא. מה כן? "מורה בבית־ספר יסודי במינכן". "אשרי התלמידים", נאנחו כמה גברים מסביב.

בארוחת הערב החגיגית שערך בוכמן, השתתפו גם השרים גד יעקבי ואברהם שריר עם נשותיהם ואורחים רבים מהארץ ומחו"ל, עליהם מנפקדת עדה צגלה, פעילה נמרצת למען אוניברסיטת ת"א, הדואגת לידידי האוניברסיטה מארצות דוברות גרמנית. היה גם איש העסקים ג'ורג' פקטור, הפורש משותפותו במפעלי "ורד הגליל". את תשומת הלב משכה אשה נאה מאוד, בעלת מראה אקזוטי ודוברת גרמנית, שלבשה שמלה מבית שאל. אמרו שהיא חצי איטלקיה, חצי אנגליה, נשואה לגרמני. להד"ם. זו היתה דניאלה ברגס לבית כהן, אשתו של אחד מבעלי "שרתון" ת"א, שהיא צברית, בת לאב תימני ואם יקית.

● אורה גולדנברג

בן־גוריון הצטרד

אורה גולדנברג עם יהודה אפרוני, וליא קניג, יושבת: ערב של כוכבים

במסגרת חגיגות ה־40 למדינה נערך בתיאטרון שוברט בברודוויי (שבו מוצג מדי ערב המחזמר "שורת המקהלה") – מופע בשם "ברודוויי מצדיעה לישראל". השתתפו כוכבים כמו כריסטופר פלמר, ג'ואל גריי, ורנר קלמפרר, ומישראל יהודה אפרוני, ליא קניג, רבקה רז ונורית גלרון.

הערב – פרוייקט ראשון מסוגו של חילופי תרבות בין ארה"ב לבין ישראל – אורגן בשיתוף פעולה של הקרן הלאומית לתרבות יהודית בארה"ב (אותה הקים צ'ארלס ברונפמן), יחד עם "קשת", החברה לניהול מפעלי תרבות בישראל שבראשה עומד יוסי פרוסט. המטרה: להראות לעולם היהודי את הישגי מדינת ישראל וליצור דיאלוג חדש בין ישראל לתפוצות. יו"ר צוות ההיגוי היא אורה גולדנברג שפרשה מניהול אגודת ידידי הבימה, והיא שבחרה את ליא קניג ויהודה אפרוני, איתם עבדה בעבר במסעות בתפוצות.

בעיות אירגון ותקלות הן לא רק נחלתו של עם ישראל היושב בציון. בחזרות הכל אמנם הלך טוב, אבל כמו להכעיס, דווקא בערב הגאלה המאוד־חגיגי בברודוויי הצטרד לפתע קולו של בן־גוריון, שהיה אמור להכריז על הקמת המדינה. סרט ההקלטה פשוט קרס, אולי תחת נטל ההיסטוריה.

● הדסה קלצ'קין ושלמה בר־שביט

החתול והתה

באזכרה שנערכה ב"הבימה", במלאות שנה לפטירתו של רפאל קלצ'קין, הודיעה אלמנתו, הדסה, על הקמת קרן מילגות על שמו. מדי שנה תחלק שתי מילגות. השתיים הראשונות לשחקנים שאיתם עבד במשך שנים, שמעון פינקל ושלמה בר־שביט, העסוקים שניהם בימים אלה בחזרות להצגת "המלביש". בשנים הבאות יקבלו את המילגות שני שחקנים צעירים. לפינקל ולבר־שביט זכר קלצ'קין חסדי עבר.

לפני שישים שנה שלח פינקל מכתב אל קלצ'קין, ששהה אז בפאריז, והזמין אותו להצטרף להבימה. כך התחיל הרומן הארוך מאוד של קלצ'קין עם הבימה. כמעט שלושים שנה אחר־כך, ב־1959, פנה בר־שביט, כנציג הדור השני של התיאטרון, והמליץ על קלצ'קין לפרס ישראל. קלצ'קין זכה בפרס.

מספרים על קלצ'קין שידע לצאת ממצבים מביכים. עם סיום טקס האזכרה נזכר בר־שביט במקרה אחד מני רבים. "זה היה לפני שנים, בהצגת 'הציפור הכחולה'. קלצ'קין שיחק חתול. רובינא היתה מלכת הלילה ותמימה יודלביץ', שכבר היתה אשה זקנה, שיחקה סבתא. כשתמימה סיימה את חלקה בהצגה, היא החליפה בגדים, שמה רולים בשיער. לקחה כוס תה והתכוונה לעבור מצד אחד של הבמה לשני. בטעות עברה דרך הבמה במקום מאחוריה.

"קלצ'קין ראה את תמימה עם הרולים וכוס התה, ורצה לרמוז לה שהיא על הבמה. הוא עשה לה 'מיאו' חרישי אבל היא לא הבינה את הרמז. כשחזר על המיאו, אמרה לו: 'עזוב עכשיו את החוכמות שלך'. באותו רגע הבחינה שיש מולה קהל וברחה מהבמה כשהיא משאירה את כוס התה בידיו של קלצ'קין. מה לחתול ולכוס תה? קלצ'קין לא איבד עשתונות. הוא עשה מזה אימפרוביזציה. שירבב לשון והדגים לקהל איך שותה חתול תה מכוס עם תחתית".

שמעון פינקל, מימין, הדסה קלצ'קין ושלמה בר־שביט: מילגה ראשונה

● פרופ' אליעזר גלעדי

אטרקציה בטוקיו

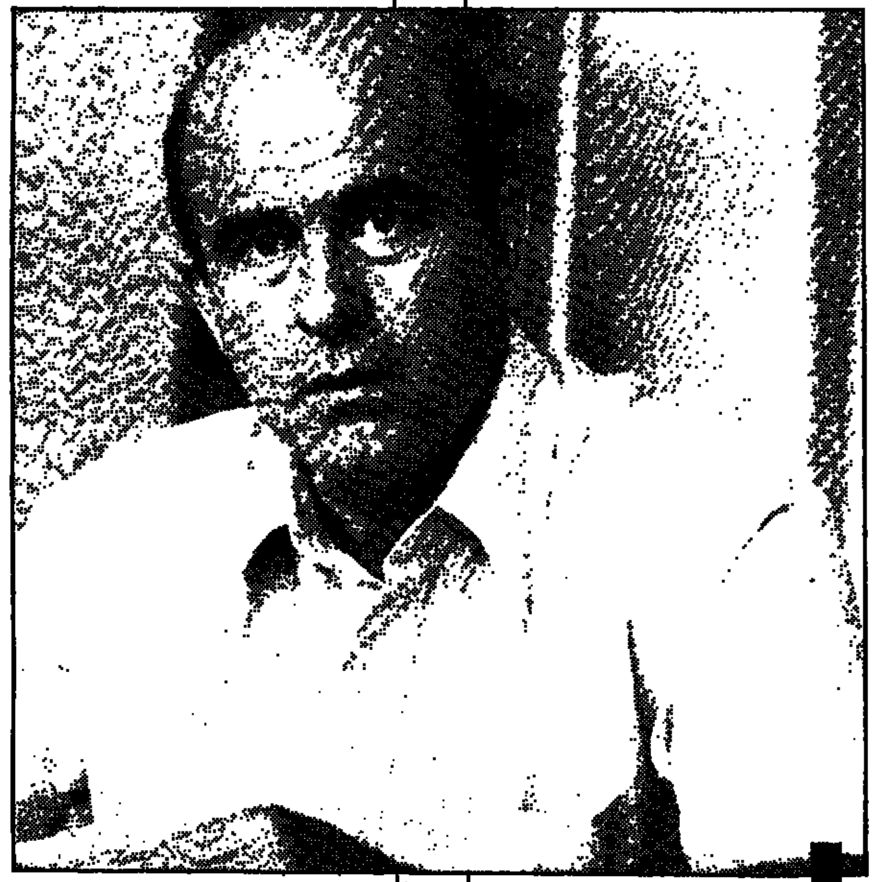
במסגרת ארועי מושב חבר הנאמנים של אוניברסיטת ת"א, נחנכו מכון לפיסיקה של המצב המוצק ע"ש ריימונד ובברלי סאקלר, ומרכז לעל־מוליכות על שם מואיז ופרידה אשכנזי. בטקס, שנערך ברחבה שליד הבניין לפיסיקה, השתתפו התורמים ומשפחותיהם והפרופסורים, ביניהם פרופ' אליעזר גלעדי, לשעבר דיקן הפקולטה למדעי מדוייקים על שם סאקלר באוניברסיטת ת"א.

פרופ' גלעדי, ששהה ביפאן בשנת שבתון, סיפר חוויות המזרח. לאחר הרצאתו בטוקיו, הוזמן לקבלת פנים. הוא הגיע עם אשתו, דליה, כמקובל. כשנכנסו לאולם ראו להפתעתם 400 גברים יפאנים בחליפות שלושה חלקים. לא היתה ביניהם אפילו אשה אחת. דליה, הנדסאית בניין במקצועה ואם לחמישה בנים, הרגישה מאוד לא בנוח. ואז, להפתעתה, הבינה שבעצם היא אטרקציה.

היפאנים, שככל הנראה לא רגילים לבוא עם נשותיהם לקבלות פנים מסוג זה, עמדו בתור כדי לדבר עם האשה המופלאה שזכתה להצטרף אל בעלה.

כשהתחיל פרופ' גלעדי ללמוד יפאנית, היתה השאלה הראשונה ששאל את המורה שלו, איך אומרים ביפאנית אני אוהב אותך. המורה אמר: "לא אומרים". גלעדי התעקש ושאל: "ואיך אתה אומר לאשתך?" חשב המורה היפאני וענה: "אחרי שמתחתנים כבר בכלל לא אומרים את זה".

לאחר שהכירו הפרופסורים היפאנים את דליה באותה קבלת פנים שבה היתה האשה היחידה, הם החלו להתייחס אליה בכבוד רב. כשרצו לבקש משהו מבעלה, פנו אליה, מתוך הנחה שבעל משונה שלוקח את אשתו לקבלת פנים, ודאי גם נתון להשפעתה בכל.



פרופ' אליעזר גלעדי: אחרי שמתחתנים לא אומרים "אני אוהב אותך"

● ולטר של

לומדים יידיש

ולטר של, מימין, עם עמי דולב וברברה, אשתו: לפני 20 שנה

ולטר של, נשיא גרמניה המערבית בשנים 74'־79', הגיע ארצה לביקור במפעלי "ורד הגליל" ולפתיחת קתדרה על שם רעייתו באוניברסיטה העברית בירושלים. של מכהן כיום כיו"ר מועצת המנהלים של הבנק הגרמני לפיתוח תעשייה, התומך בחברות גרמניות המשקיעות במדינות מתפתחות.

אחד המפעלים שבהם השקיעו הוא "ורד הגליל". של הגיע לשם עם אשתו הנאה, ברברה שיר, שהיא אשתו השלישית. אווה, אשתו הראשונה ואם בנו הבכור (כיום בן 44), מתה בדמי ימיה. כך קרה גם לאשתו השנייה, ד"ר מילטורד־של, רופאה וחוקרת סרטן, שנפטרה בעצמה ממחלה זו לפני שלוש שנים, והשאירה שלושה ילדים, מהם אחד מאומץ. על שמה חנך של את הקתדרה באוניברסיטה בירושלים.

ברברה סיפרה שזה זמן רב רצתה לבקר שוב בישראל, לפני 20 שנה, שהתה תקופת־מה בקיבוץ דגניה ובת"א. היא הפתיעה את מארחיה הישראלים בכמה משפטים שהיא זוכרת בעברית. ההפתעה הגדולה יותר היתה כשעברה ליודיש, אותה למדה ביתר קלות בשהותה בארץ.

יפעת שכטר: לימודים רציניים

● יפעת שכטר

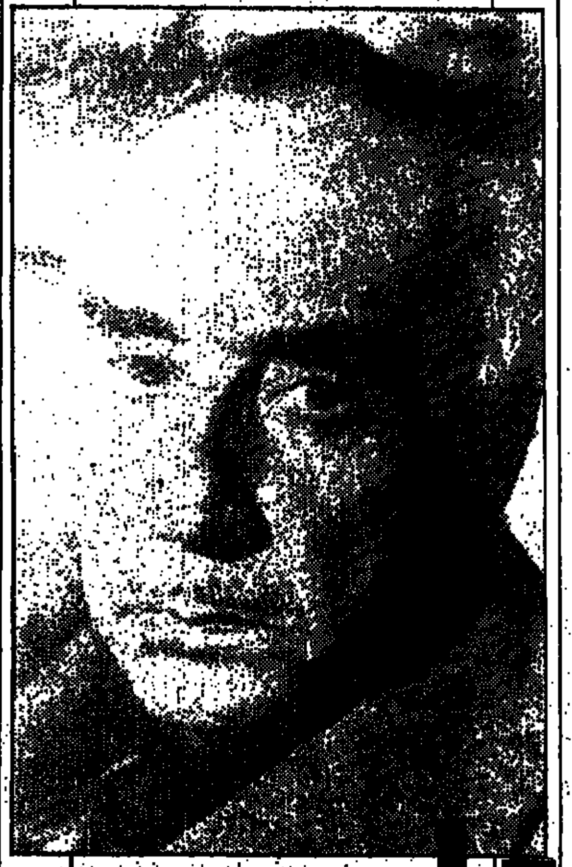
תכשיט לנסיכה הסעודית

יפעת שכטר, נערת ישראל 83', שנבחרה באותה שנה בלונדון למיס אסיה, אינה רק דוגמנית יפה ומבוקשת. היא לומדת שנה שלישית ראיית חשבון באוניברסיטה, מה שלכאורה לגמרי לא משתלב עם התדמית הזוהרת. את ההשראה ללימודים הרציניים קיבלה מאביה, רואה חשבון במקצועו. בתחום היא מתכוונת לעסוק בעתיד.

בימים אלה פתחה יפעת, שנישאה לפני שנה לטייס צעיר, חנות בשם "תכשיטי מכבי" בגן העיר בת"א. שותפה לחנות הוא היהלומן נתן גולדמן, שהכירה לפני ארבע שנים, כאשר דיגמנה את תכשיטיו. אחד מהתכשיטים עוצב במיוחד עבור נסיכה סעודית, שהואילה להשאילו לתצוגה בישראל לימים אחדים.

● רומאן גארי

זכרונות מהליידי



רומאן גארי: זכויות ב־100 אלף דולר

"ליידי ל.", ספרו של רומאן גארי, שיצא לאור באחרונה בעברית, מעורר שוב סקרנות לגבי מהלכי חיין המסתוריים של הסופר. פרשת יחסיו עם אשתו־גרושתו, כוכבת הקולנוע האמריקנית ג'ין סיברג, היכתה גלים לפני שנים. ב־1970 הם התגרשו, לאחר שבע שנות נישואין סוערות. ג'ין סיברג התאבדה או מתה ממנת־יתר של סמי הרגעה ואלכוהול, בשנת 1979. שנה אחר־כך התאבד גם רומאן גארי. למרות שכתב במכתבו האחרון כי אין קשר בין מותה לבין מותו, טוענים שגרושתו היפהפייה חסרה לו מאוד.

הספר "ליידי ל." מעלה מתהום הנשייה את זכרה של אשתו הקודמת, האנגליה לזלי בלאנש, שממנה התגרש, לדבריו, כיוון שלא רצתה בילדים. היא טוענת שזה בגלל שהתאהב בג'ין סיברג. את "ליידי ל.", סיפורה של בת אצילים אנגליה, כתב בהשראת דמותה של לזלי בלאנש. תוך שישה שבועות סיים את כתיבתו באנגלית ואז החליט לתרגמו לצרפתית.

עד שתירגם הקדימו אותו אחרים ותירגמו לשפות נוספות. את הזכויות מכר גארי לחברת "מטרו גולדווין מאייר" ב־100 אלף דולר, ועל־פיו נעשה סרט בכיכובם של סופיה לורן, פול ניומן ודייוויד ניבן. לזלי בלאנש ביקשה אז להיות אפילו עוזרת־הפקה, ובלבד שתהיה מעורבת בעשיית הסרט. כך קיוותה שתוכל להנציח טוב יותר את דמותה.

■ עמליה ארגמן־ברנע

ביל קוסבי הגיע לגיל חמישים. גיל צעיר בשביל עץ, בינוני בשביל פיל, וממש עתיק בשביל אצן שבנו אומר עכשיו: אבא, אני כבר לא יכול לרוץ איתך 400 מטר, אם אין לי משהו לקרוא בדרך.

אצל אחרים זו סיבה טובה להרגיש זיפת. אצל קוסבי – לעשות מיליונים. אמריקה מפרנסת לו. התומרים של הקומדיות שלו תמיד מבוססים על הדראמות האמיתיות. הסתגלותו של גבר לשיפולי השומן שלו, לשערות הלבנות שצצו בשיער הערווה, לאובדן הזיכרון האיטי, לשיער הנושר, לעור הצוואר שמתכסה פתאום נקודות שחורות קטנות – מה זה אם לא דראמה אמיתית.

"איך שהזמן רץ" הוא הרב־מכר השני של קוסבי, שרואה אור בימים אלה בעברית (הוצאת "מטר", תרגום מהוקצע של שרית פריקול). המהדורה הראשונה שברה שיא אמריקני חסר תקדים: הדפסה ראשונה של למעלה ממיליון עותקים.

אז מהז אז עכשיו קוסבי הוא בר־סמכא בענייני גילו הוא שואל בעצמו בהקדמה, ועונה: "הדבר היחיד שאני יודע בקשר לגרנטולוגיה הוא האיות של המלה. "הספר הזה, הוא פשוט דיווח על מצבו הנוכחי של כבר

ביל קוסבי בהפסקה, בעת הקלטת התוכנית "משפחת קוסבי": החומרים של הקומדיות שלו מבוססים על הדרמות האמיתיות

צחוק בין קמטים

ביל קוסבי מכה שנית ● סיפרו "איך שהזמן רץ", על המלחמה נגד הזיקנה, שבר שיא: מהדורה ראשונה ביותר ממיליון עותקים ● עם ההומור של קוסבי, אפילו האמריקנים מטורפי־הנעורים צוחקים על ההכרזה של הבן: "אני כבר לא יכול לרוץ בקצב שלך 400 מטר אם אין לי משהו לקרוא בדרך"

שנולד ב־1937 – עשרה ימים בלבד לפני הולדת סופרמן. אבל בשבילי הדבר היחיד שעשו, או רץ ליתר דיוק, הוא הזמן".

קוסבי עושה דבר פשוט. ואולי לא כל כך פשוט. הוא מקלף בעליצות שכבות של מיגננות מקובלות עלינו, ומאפשר לנו לצחוק על עצמנו. רוב הזמן הוא משעשע, לפעמים מרגיז, ותמיד מזכיר כי בסיפור הזה של ההזדקנות, מה שחשוב זו ההתייחסות למצב. הרי לשנות אי אפשר.

"איך שהזמן רץ", כהצטרפו ל"אבהות", מעלה את הדוקטור לחינוך וכוכב הטלוויזיה, לדרגה של מעין פרשן חברתי דק־אבחנה של החברה האמריקאית בת־זמננו – אולי של החברה האנושית־כולה.

הספר כולל הקדמה מאת הפסיכיאטר ד"ר אלווין פ. פוסינט, אולי כדי לתת לו מישקל "מקצועי" גבוה יותר, אבל בסקירה המקצועית של התהליכים השונים של ההזדקנות, אין שום חידוש. הסוד, אם יש כזה, קטן ומוכה: המרכיבים החיוניים לחיים מספקים הם זהים, לגבי זקנים וצעירים כאחד.

קוסבי מחלק עם הקוראים את תחושותיו בנושא ההזדקנות הגופנית, השיכלית והרגשית, על גופו הוא אומר: "כמו רוב הכותרים, הייתי גם אני מכונה בתנועה מתמדת. באותן שנים, כשהייתי בן אלמוות, הייתי אוכל פיצה שלמה בחיפזון בלי לעצור רגע כדי לטעום אותה, ואז היה גופי הנהדר שורף אותה כאילו לא היתה אלא פיסת צלופן.

"הבגידה הנוראית ביותר של גופי", אומר קוסבי בפרק שנקרא "מן החישוק אל הצמיג", "היא צורה מסויימת של רפיסות: צמיחת הצמיגים החביבים, שעכשיו נראים בעיני מתועבים, משנדדו מגופו של אבי אל גופי". בן החמישים הנאה הזה, שגופו היה תמיד מיקדש־מלך, מגיע גם הוא אל רגע המבוכה:

"בשבוע שעבר ניגשתי לחנות בגדי גברים, וביקשתי מהמוכר שלושה זוגות תחתונים.
איזו מידה אדוני?
סמול, השבתי.
לארוז לך באריזת מתנה?"

כותב קוסבי: "לאחר שעברת את שלב ההכחשה, השלב המסורתי שלה, אתה כבר מוכן לומר: 'כן, טוב, אני מהזה, או אולי באמת יש בי מידה מסויימת של רפיסות, דילדול והתנפחות, אבל אני יכול להיסתר מה מתי שיתחשק לי. אני יכול להתעמל, או לעשות דיאטה, ועכשיו יש כל מיני ניתוחים חרשים ונפלאים, שיכנעת את עצמך שלא תתקשה לגלות שוב את טבורך.

"ארצות הברית נהדרת, אומר קוסבי, אבל תושביה די מטורפים בעניין עצירת תהליך ההזדקנות. "הם מנסים להתעורר כל בוקר עם הפנים לכיוון האתמול. הניתוחים הפלאסטיים יוצרים מאות אלפי אנשים, שחלקיהם אינם תואמים, אנשים שנראו כאילו הורכבו בידי גמדים פוזלים. אם מרכיבים פנים של נער על גבר בן 73 שאינו מסוגל להתכופף, מקבלים סוג חדש של קנטאור – חצי עליון גבר, חצי תחתון סוס.

"אבל השמוק האמיתי הוא האיש שעבר את הניתוח הזה. הבעיה אינה רק בכך שאנו ממשיכים, בטפשותנו, להזדקן. הבעיה היא שלמרות השיגעון של האמריקנים בעניין הכושר, למרות מכוני הבריאות והאירוביקה והירכיים של ג'יין פונדה, אנחנו כבר לא האתלטים שהיינו פעם כי אנו כבר לא שוקעים לתוך הספורט באותה התמכרות טוטאלית, על סף הטירוף, שאיפיינה אותנו בעבר".

כלומר, השינוי הוא פנימי. התופעה של שמירה ואגירת חפצים למשל. מוכרז פנקס הטלפונים של אדם בגיל העמידה, דומה לדברי קוסבי לראייתו של וולט דיסני את אמריקה. הכל חיים באושר ועושר עד עצם היום הזה.

"בפנקס שלי רשומים שמות של אנשים, שלעולם לא אתקשר אליהם שוב. במיוחד המתים שבהם. שמירת השמות בפנקס הטלפונים, ממש כמו שמירת ציורי הגואש של הבנות מכיתה א', היא פשוט סירוב להרפות מן האחיזה בעבר, ניסיון להחיות את האתמולים המתוקים. רובנו רוצים לשמור על האתמול, משום שאנחנו חושבים שהוא טוב יותר מהיום. הזיכרון ממתיק את הגלולה, ואנו מעולם לא זוכרים את הכאב.

"אנחנו חייבים לומר לעצמנו כל הזמן, כי עכשיו זה הימים הטובים, אף שלפעמים אני מרגיש שאני צריך ילד קטן שיעזור לי לגרוב גרביים, אף שהבוס שלי ברדיו־סיטי־מיוזיק־הול נשמע בטלפון כמו אחד החברים של הבנות שלי, ואף שאשתי נתנה לי לא מכבר מחזיק מפתחות ששורק כשאני מוחא כפיים כדי שאוכל למצוא אותו.

"עלינו להתייחס בסלחנות לסימנים של גיל חמישים בימים טובים אלה, סימנים כמו מחזיק המפתחות. עדיין לא השתמשתי בו, ועם המזל שלי בפעם הראשונה שאשתמש בו הוא יהיה מעבר לטווח של מחיאות הכפיים, ואני אקרא תחת זאת לכלב דוברמן".

קוסבי מוכר כמה טיפים. איך להסוות וממה להיזהר. "אין דבר מתסכל יותר בהזדקנות מאשר לאבד את האסוציאציות של שומעיך, ואז לקבל את המבט האטום הזה של אדם צעיר שהזכרתי באוזניו איזה שם אלמוני כמו פול מקארטני... פול מקארטני! כל התייחסות למלחמת העולם השנייה, למשל, מסובכת ביותר כשאתה מנסה ליצור קשר עם אויב תת־גילי, ינוקא שחושב שפרל הרבור היא זמרת רוק חדשה".

בסוף הוא שואל: "האם אני מורקן בחוץ" ושוב עונה בעצמו: "הזדקנות חיננית היא בשביל רקדני באלט. קוסבי פשוט מתנהל לו בדרכו, עושה כמיטב יכולתו, ועושה זאת כאן ועכשיו. העבר הוא רוח, העתיד הוא חלום, וכל מה שיש לנו הוא ההווה. ההבזק הפילוסופי הזה אולי מתאים לעוגיית מזל סינית, אבל זה מה שיש. בגיל חמישים אני לא יודע אם נותרו לי רק עוד שנים מעטות, או שאצליח להגיע לגיל תשעים ושמונה, כמו סבי. בכל מקרה, בגיל חמישים, יותר מבכל גיל אחר, קוסבי משוכנע שאנחנו חייבים לחיות כאילו היינו בני אלמוות.

אגדה אינדונזית

■ **אביבה ארנפלד**

בעוד ילדי טרום המדינה לומדים את „כנרת שלי" מעל גלי האתר, הפך השיר ל„הימנון" ב...איי יאווה. עודד כהן בן השלוש זימזם אותו עם עוד 3,890 שבויים, על־פי הצלילים שבקעו מגרמופון בצריפו של פונגוצ'י, המפקד היפני של מחנה בומינג־סולו באינדונזיה. היום עודד, 48, משמש סמנכ"ל בחברת „גדות" לכימיקלים.

תחילת האודיסיאה של משפחת כהן בפגישה בין אמא רחל, ילידת ירושלים, לבין אבא משה, הוריו של עודד. בשנת 1934 הגיע משה, בחור יהודי הולנדי, לבקר אצל אחותו בארץ. באוטובוס העולה לירושלים הכיר את רחל, יפהפיה בעלת צמות ארוכות, בוגרת החוג לכימיה באוניברסיטה שעל הר הצופים. אחר־כך נסע לאינדונזיה, שם שימש שופט מטעם ממשלת הולנד. שנתיים עשו דרכם מכתבי אהבה לוהטים בין ירושלים לבין אינדונזיה, עד שלבסוף השתכנעה רחל לחלוק עם משה את מה שהוא כינה „גן־עדן טרופי, שבו אגוזי קוקוס נופלים היישר לסלסלת הפירות".

עודד נולד ב־1940 בבית קולוניאלי מלא משרתים, תחת שמיים כחולים הנושקים לשדות אורז וחוות תה וגומי. הוויטמינים שהוזרמו לגופו באמצעות פירות אקזוטיים, הועמדו עד מהרה במיבחן והוכיחו עצמם.

עודד: „ב־1942 השיגה אותנו המלחמה. לא הספקנו לברוח לאוסטרליה, כפי שעשו מרבית

עודד כהן, אחותו גילי ובתה: היהודי הנודד. מהאי יאווה לסיאם, הולנד, אינדונזיה המזרחית, אמסטרדם וקרית אונו

בגיל שלוש זימזם עודד כהן, יחד עם־עוד 3,890 שבויים במחנה מעצר באינדונזיה, את „כנרת שלי" ● התקליט שבו נמצא השיר, היה כמעט כל הרכוש שהצליחה אמו רחל לקחת ● כשהשתחררו, אחרי שלוש שנים, היה בידה אוצר: ספר יפהפה, שבו רקמה בחוטים צבעוניים את יומן המחנה ● באחת הפינות טוותה לתזכורת את מיספרי חשבונות הבנק של המשפחה ● בספטמבר 1945 יצאו לחפש את האב האובד בבורמה

הלבנים במדינה, והכוחות היפניים שטפו את איי הארכיפלג האינדונזי. הזיכרון הראשון שלי קשור למטוס פייפר נוסק, וחייל יפני נושא אותי על הידיים. בעת שהנשים והילדים הופרדו מהגברים, הצלחתי לחמוק ולהעביר לאבי שקית קטנה רקומה ובה תצלום שלי ושל אמי. שקית זו היתה כקמע על גופו של אבא עד שהסתיימה המלחמה".

שלושה חפצים ליוו את משה כהן בכל התלאות שעברו עליו. שתי קופסות פח לסבון, שעליהן חרוטות בעברית המילים „לאשתי האהובה המצאת אתי במחשבותי במחנה ההסגר", והתצלום של רחל ועודד, שעל גבו רשום בכתב ידו מתוך „שיר השירים": „מים רבים לא יוכלו לכבות את האהבה ונהרות לא ישטפוה".

כעוד העולם המערבי נדרס תחת מגפי הנאצים, עברו שלוש נפשות בחצי הכדור המזרחי גיהנום פרטי משלהם. „אבא נלקח למחנה שבויים בין ההרים, ועקבותיו נעלמו. אנחנו הועברנו כל פעם למקום ריכוז אחר. כולם סחבו עימם רכוש, אבל אמי הסתפקה במזוודות, בספרים, בתקליטים ובקופסות שימורים שהצילו אותנו".

לכל אדם יש זכרונות ילדות הנתמכים בצילומים. לעודד רק הבזקים של ריחות וצליל שפות זרות וגם ספר מעוטר ברקמה.

„כשנכנסנו למחנה השבויים היפני בומינג־סולו, קיבלנו הוראה להשמיד את כל המיסמכים והספרים. המפקד היפני נתקל בספר שלנו, ושאל לפשר האותיות המשונות. אמי הסבירה שאנחנו מפלשתינה, באסיה. מרגע זה השתנה יחסו לטובה. התקליטים גם הם עברו צנזורה, אבל איפשרו לנו לשמוע מדי יום את הקול המתוק משתפך בשירת 'זהו כנרת שלי, ההיית או חלמתי חלום'. ביום הולדתי, הגישה לי אמי ספר־כד לשמח את לבי".

בהמתינה לבעלה, ארגה רחל כהן ביום ופרמה בלילה. בהיחבא רקמה את יומן מחנה בומינג־סולו. כמו צייר קרמוני, המשאיר עקבותיו על קירות מערה, הופכות חמש פיסות כותנה בגודל 40 על 20 ס"מ לספר היסטוריה אישי, המכיל 20 ציורים, והמספר בשפה ההולנדית בכתב רקום, עם הרבה הומור, את הווי המחנה במשך שלוש שנים.

בדף הראשון, הנושא את התאריך 25.3.43, נראים שני זקיפים יפניים על רקע הרי געש וקרונות רכבת, כשמזוודות פזורות על הרציף. בדף השני מופיע רישום סכמטי של המחנה, חלוקת הצריפים ומיספר האנשים בהם. בביתן 152, על דרגשים המסומנים במיספרים 65 ו־70, רקומות שתי משכבות כחולות. כאן ישנו האם והבנה. הילדים נראים יושבים על סירי לילה. מישהו מציץ לשני, בעוד שובב אחר שופך מים על ראש חברו.

עוד דף. בצל עצי הקוקוס שוכבים החולים. החתול „רומבה" מתבונן בתרנגולת קשורה בחבל ומנקרת בתוך שלולית. סדר היום וההוראות „נרשמו" בדייקנות: לבלוק 25 צריך להביא מים חמים, ביתן 18 – לבוא לקחת בשעה שתיים אורז ומרק. ויטמינים הגיעו לביתן 20.

המשך בעמוד 22

מרכזי ההדרכה
לארוח ולתרבות המזון
תנובה אסם

ירושלים, רח' סוקולוב 15, בית מיטשל, מיקוד 44256 טל. 02-661651
נמשכת ההרשמה לקורסים ולהרצאות לחודש יוני 1988

סדנאות חד פעמיות במחיר - 20 שקל
1. עצוב לחמניות יום ד', 29.6.88, בשעה 16.30
2. קשוטי מזון יום ב', 20.6.88, בשעה 16.30

קורס בן שתי פגישות במחיר - 25 שקל
בישול במיקרוגל החל מיום ד', 22.6.88, בשעה 16.30

הרצאות חד פעמיות במחיר - 13 שקל
1. ירקות ממולאים יום א', 12.6.88, בשעה 16.30
2. משקאות ועוגות במיקרוגל יום ב', 13.6.88, בשעה 16.30
3. עצוב בשוקולד יום א', 19.6.88, בשעה 16.30
4. דברי מאפה מבצק עלים יום א', 26.6.88, בשעה 16.30
5. פטיפורים בציפוי פונדנט יום ב', 27.6.88, בשעה 16.30
6. משטידות צמחוניות א' יום ג', 28.6.88, בשעה 10.30
7. תבשילי קישואים יום ג', 28.6.88, בשעה 16.30
8. משטידות צמחוניות ב' יום ד', 29.6.88, בשעה 10.30

הקפאת מזון ביתי יום ב', 29.6.88, בשעה 20.00
ארוחת גבינות יום ד', 22.6.88, בשעה 20.00

חיפה, רח' עמק הזיתים 3, הדר הכרמל, מיקוד 33065 טל. 04-677501
נמשכת ההרשמה לקורסים ולהרצאות לחודש יוני 1988

קורסים בני שלוש פגישות במחיר - 25 שקל
קונדיטוריה ביתית החל מה-15.6.88, מידי יום ד' בשעה 17.00
3. עשון וכבישת בשרים ודגים החל מה-19.6.88, מידי יום א', בשעה 17.00
4. תבשילי דגים החל מה-21.6.88, מידי יום ג', בשעה 17.00

קורסים בני שתי פגישות במחיר - 20 שקל
1. בישול במיקרוגל - בסיסי החל מה-12.6.88, מידי יום א', בשעה 10.00
2. הכנת פטיפורים (2 ימים צמודים) ימים ב'-ג' 13-14.6.88, בשעה 17.00

הרצאות בודדות במחיר - 10 שקל
1. משטידות צמחוניות יום ד', 15.6.88, בשעה 10.00
2. מטעמי תפוחי אדמה + מתכון חדש יום ב', 13.6.88, בשעה 10.00
3. סלטים בשריים יום א', 12.6.88, בשעה 17.00
4. נוהורים - ארוחות בוקר צהרים נוסח אמריקה יום ד', 22.6.88, בשעה 10.00
5. אפית עוגות גבינה יום ב', 26.6.88, בשעה 10.00
6. מאכלים ממשפ' הכרוביים יום ב', 27.6.88, בשעה 17.00
7. אפית יוקרתית יום ג', 28.6.88, בשעה 10.00

סדנאות חד פעמיות במחיר - 15 שקל
סדנא לקישוטי מזון יום ג', 14.6.88 בשעה 09.00

הרצאות בודדות במחיר - 8 שקל
ארוחת גבינות ויין יום ד', 8.6.88, בשעה 10.00

כל הקורסים וההרצאות מלווים בהדגמות ובטעימות
ההשתתפות בקורסים ובהרצאות מותנית בהרשמה ובתשלום מראש במרכזי ההדרכה
אפשר לרכוש את הספרים מסדרת "מאכלי חלב תנובה" במחיר - 5 שקל כמו כן את ספר "הבישול הביתי" במחיר - 15 שקל.

וכשאת כבר רוצה לפנק אותו את מגלה שאת לא יודעת איך...

רזה וחזק. אנרויט
המוצר היחיד בעולם שהופך שומנים לאנרגיה

האנרויט, בזכות הרכבו הטבעי המיוחד, מייצב את רמת הסוכר בדם ומביא ליצירת תהליך של פרוק שומני־גוף עודפים והפיכתם לאנרגיה. **זהו מנגנון פעולה יחודי עולמי.**

אנרויט משלים תזונתי מושלם:
הארוחות שאנו "חוטפים" אינן מספקות את דרישות הגוף שצריך להיות בריא ולעמוד בקצב. כוס אנרויט ביום:
- מכיל את אבות המזון, הויטמינים והמינרלים הדרושים לגוף.
- משפר את המתח והיעילות השריריים ללא צורך בתרגול פיסי נוסף.

אנרויט תחליף ארוחה:
אפשר "לחטוף" כוס אנרויט בצהריים או בערב במקום אותן ארוחות מהירות ובלתי מחושבות:
- מעניק תחושת שובע.
- מספק סיבים טבעיים החשובים מאד לפעילות העיכול.

דיאטת אנרויט
בדיאטת אנרויט, "מכסחים" את המשקל, ולא את הבריאות.
- הגוף מקבל את כל הדרוש לו.
- הגוף מפרק שומנים עודפים.
- 100% טבעי וטעים.
- קצב ההרזיה – 2-3 ק"ג בשבוע.

"קלי־קלות": ארוחת בוקר – כרגיל.
ארוחת־צהרים – כוס אנרויט או שתיים.
ארוחת ערב – כרגיל.
(במקום ארוחת צהריים – אפשר אנרויט בערב)

מנערים ונהנים:
מוזגים לשייקר אנרויט מים צוננים, מוסיפים את אבקת האנרויט. מנערים, שותים ומופתעים – **זה מאוד טעים.**
לבחירתכם – אנרויט בטעם וניל, שוקו ותפוזים.

אנרויט משווק: ברשתות השיווק למזון, בתי מרקחת, בתי טבע וחנויות למוצרי בריאות.

יצרן: also אי טליה.
יבואן: גאמידה (ישראל) בע"מ.
ניהול השיווק: שווקים חדשים. החברה לפיתוח שווקים בע"מ.

רומן של מגבות

■ **לאה אתגר**

שולה היתה המרצה לספרות, דן היה סטודנט, צעיר ממנה בעשר שנים ● הם נישאו, והשמועה אומרת שמשפחת ורדינון לא הכי התלהבה ● היום שולה מעצבת את מגבות ורדינון, והן מופצות באמריקה ● שמה מוזכר בנשימה אחת עם לורה אשלי, ראלף לורן וקלווין קליין ● רק על העובדה שדן ויתר על ילדים משלו היא חוששת לדבר

שולה ודן ורדינון: נדמה שהם ממשיכים באיזה דיון ספרותי על מישקלו של שיר

תצלום: ציפי מנשה

לפני יותר מתריסר שנים, היתה ד"ר שולה ורדינון מרצה לספרות עברית באוניברסיטת תל אביב. שולה, אז בראשית שנות השלושים שלה, גרושה ואם לשניים. דן ורדינון, יורש מיפעל המגבות שייסד סבו, היה אחד הסטודנטים בקורס. דן, צעיר ביותר מעשר שנים מהמרצה שלו, הקשיב לדוקטורית בהירות השיעור קוראת נתן זך, הקשיב ונדלק. לא ברור מה דעתה המיקצועית של הדוקטור על ז'אנר הרומן הרומנטי, אבל ההמשך היה יכול להיכתב כרומן שכזה: השניים התאהבו ונישאו, ומאז הם חיים באושר ובעושר, ומנהלים ביחד את מיפעל המגבות המשפחתי.

שולה עשתה הסבה מקצועית: משירה וסיפורת לעיצוב מגבות. בעיקר, ייצוא לארצות הברית. היום, מגבות הנושאות את שמה נמכרות ברשת חנויות מייסי ובלומינגדייל, מחוף אל חוף. ארבע פעמים בשנה היא נוסעת לניו־יורק, שם היא מחזיקה סוויטה, ונפגשת עם תריסר סוכניה. מגבות ורדינון הפכו למגבות שולה, והמיפעל המשפחתי מזוהה עם עיצוביה וטעמה, כולל שמות ורעיונות מעולם הספרות.

שולה ורדינון מחורת מרכילות. נמנעת משאלות על הבדלי גיל, חיי זוהר, יחסים עם משפחתו של דן, העובדה שוויתר על ילדים משלו. מכל הדברים הללו שולה חוששת מאוד. חוששת, עד שדן נכנס לחדר.

מי שציפה למאצ'ו צעיר, יופתע לפגוש דמות רזה, מעין פרופסור עם משקפיים. שולה ורדינון רזה, בבגדי חאקי ומכנסי עור רפויים, משלימה אותו, והתרגשה היא שהם ממשיכים באיזה דיון ספרותי על משקלו של שיר, אותו החלו לפני שנים.

מין הרמוניה ספרותית אקדמאית שקטה. רק מה, הם מדברים על מגבות. כך גם נבלעת הרכילות הכרוכה בהבדלי הגילים בהסברים רציונליים בנימה אינטלקטואלית.

דן אומר בפשטות שאין בעיות. אומר שהמשפחה שלו, משפחה עם עקרונות, קיבלה את שולה כעובדה מוגמרת. בזמנו ריכלו קצת שבמשפחת ורדינון לא בדיוק בלעו את הסיפור חלק, אבל היום, שנים אחרי, כבר לא זוכרים.

במשפחה שלה, הוא מסביר, לא מחטטים אחד לשני בחיי הפרט, ולזה שוויתר על הבאת ילדים לעולם, יש לו הסבר בדברי אותו פילוסוף שאמר: "מה חשוב מה יקרה אחרי שאתה קיים?" כך או כך, דן מכריז בפשטות שהיום מיפעל ורדינון הוא שולה.

דן הוא מנכ"ל, ושולה האחראית לעיצוב ועינייני שיווק. כך, אם נתעקש על תארים. באמת, הם פרטנרים. עוד כשהיו חברים, שיתף אותה דן בבעיות המיפעל של סבו, אלעזר ורדינון: המפעל לא צמח בקצב מהיר, המגבות היו סתם אריגים להתנגב בהם. מי שיחק אז בעיצובים? מקסימום פסים ופרחים. מגבות לייצוא היו על פי הזמנת חלקות, בעיקר מיפעלים בריטיים שמרניים. הסב, שייסד את המיפעל ברחוב הצריפים בתל אביב עוד בשנת 1928, חשב כמו הצרכנים שלו – שמגבות צריכות להיות פונקציונליות ותו לא. בשוק האמריקני לא היתה להם דריסת רגל.

כך, עד ששולה נסעה לחצי שנה לארצות הברית, להרצות ב"ישיבה יוניברסיטי" בניו יורק. סיירה במחלקות למגבות בחנויות הגדולות וראתה שזו כמעט אמנות: המגבות של האמריקנים הולכות עם כדי השמלות של הגברות ועם הריפודים של ספת הסלון, מתאימות לתרסיגה שבשרותים. בין הרצאה להרצאה, פגשה בניו יורק בקניינים של מייסי'ס. סיפרה להם שהיא בעניין מגבות, ולמרות שלא היה לה עדיין או.קיי. מהמשפחה, הזמינה אותם לירידי הבינלאומי בפרנקפורט, בעוד שבעה חודשים, לראות את המגבות של ורדינון.

כשחזרה ארצה, ביקשה תקציב קטן לעיצוב מגבות. היו לה חברים ציירים, ועם בית מעט בוהמייני, אמא שמציירת ואבא צבע – חשבה שיש לה חוש.

סבא ורדינון חשב שלא צריך לבזבז על עיצוב. המתחרה הרציני היחיד בשוק היה אז "מגבות רוון", וכשיש רק שני מיפעלים בארץ, לא צריך לעצב, צריך רק לייצר. בחוסר ברירה החלה שולה מציירת בכוחות עצמה. מגבות עם צורות גיאומטריות, עם מוטיבים אינדיאניים בצבעי פסטל, משהו שקלטה באמריקה וחשבה שהאמריקנים יאהבו.

אחר כך נסעה לירידי בפרנקפורט עם דן. הציגו על שולחן של מטר על מטר, ושולה חששה שהקניינים של מייסי'ס לא ימצאו אותה. הסתובבה באולמות התצוגה של החברות הגדולות וחיפשה כל מי שנראה ונשמע אמריקני. לבסוף, תפסה את שני הקניינים וסחבה אותם לראות את עבודותיה. הם באו, ראו, וטסו עימה לישראל.

כך נולדה ההזמנה הראשונה לשוק האמריקני, שוק שהיום הוא העיקרי בייצוא.

שולה ודן התחתנו, והיא התמסרה למיפעל. הצרכנות והעידון בארץ התפתחו. גם כאן, אנשים החלו מחפשים מגבות עם ייחוד, צבעוניות, קומפוזיציה. דן אומר שטיפלה במגבות כמו בעבודה אקדמית: בנתה מודלים, ערכה תחזיות שוק, חקרה נטיות בטעם הקהל. כך, למשל, כשרצו האמריקנים מגבות ים תיכוניות, מכרה להם שולה את צבעי המידבר או מגבות שחור לבן כמו כפיה ערבית. ולהלבישה את המגבות על בובה ים תיכונית שיושבת על ערימת חציר. כשאיטליה היתה באופנה, עיצבה את קו "סורנטו".

...עת פירסומת למגבות ורדינון בחו"ל, עיצוב של שולה ...ינון כפיה, בצבעי שחור־לבן

קנתה עיתוני אמנות, עקבה לאן נוטה הרוח ופיתחה קווים בהתאם. כשווינה הציגה תערוכה גדולה של הצייר גוסטב קלימט בסגנון אר־נובו, ורישומים באותה אסכולה הופיעו על בגדי הנשים – עיצבה קו מגבות בסיגנון. היתה לה גם סידרה אינדיאנית: מגבת "קיוה", שהיא המערה שבה נפגשו האינדיאנים עם הרוחות בסיפורי הפולקלור: מגבות וחלוקים עם פרח האצולה הצרפתי "פלר דה ליי"; מגבות בסיגנון הקאונטרי האמריקני; ומגבות בסיגנון מדבר סנטה־פה: אלה נראות כמו מכתשים בגוונים חומים בהירים ומוזהבים, וכשולה מדברת עליהן, היא אומרת: "בואי תראי מגבת שתתעלפי ממנה – הזהב ממש זז בה".

הסוכנים בחו"ל היו מבוהלים משפע חומר הרקע שהתלווה למגבות. שאלו אם הם צריכים לזכור את כל השמות והמקורות. האמריקנים אהבו אותה. היא החלה לככב במחלקות הרחצה של מייסי'ס ובלומינגדייל'ס. אלה מכרו מגבות שלה ב־15 עד 20 דולר לחתיכה. שכרו דוגמניות וערכו מבצעי פירסום ל"מגבות של שולה", לצידן של מגבות ביל בלאס, לורה אשלי, ראלף לורן וקלווין קליין.

לדבריה, חברות אמריקניות הציעו לה הזמנות במיליונים, בתנאי שתייצר תחת שמות אחרים, אבל היא התעקשה על השם שולה ורדינון. הסבירו לה שהשם ארוך מדי, והתפשרו על שולה. למה חשוב לה כל כך השם? זה העיקר, היא אומרת. בשם של המעצב, טמון כל ההסבר שבעולם. כי מגבת טובה שמשיגה מחירים גבוהים, היא מגבת עם חותם אישי.

למרות שבהשוואה ל"קנון", "מרטקס" או "פילדקרסט" האמריקניות היא אצבעוני בשוק של מיליונים – עבודות שלה מופיעות במגאזינים אמריקניים לאנשי מקצוע. "את המגבות בצבע אחיד אני משאירה לייצרנים אחרים, ובחנויות הפאר תולים אותן כרקע לעבודות שלי".

מספרים ומחירים הם לא השטח שלה. דן הוא זה שעורך את החישוב כמה עלתה כל מגבת, ובכמה הוא צריך למכור אותה. הוא גם זה שמחדש את הציוד במיפעל שבינתיים עבר לאיזור התעשיה בפתח תקווה, והוא גם זה שמתעסק עם 90 העובדים.

דן ושולה מגיעים ארבע פעמים בשנה לניו־יורק, מתגוררים בסוויטה קבועה ב"אומני פארק", ובמשך כמה ימים רצופים שוכרים צלמים ועורכים תצוגות לקניינים. בין לבין, שולה מטיילת במוזיאונים, בחנויות הגדולות, מראיינת קניינים ומנתחת את המצב. נוסעים הרבה ללונדון, לאיטליה, וכשרוצים לתפוס ראש שקט ולברוח מהמגבות, נוסעים לחוף אמלפי באיטליה. שם, בין סורנטו לסלרנו, באיזור של עיירות ועיירות שמשקיפות אל הים, הם חוזרים לאהבות האמיתיות: אמנות איטלקית, מוסיקה קלאסית, ספרות, ובמיוחד העיר פירנצה.

יהודית אוריין

דניאל וכתונת הפסים

איפה הוא השיג את החולצה הזאת? כבר לא מוצאים כאלה. בטח החליט להדגים חסכנות, והלך לקנות באיזו חנות סידקית, שיורשיה מוכרים תריסר במאה ש"ח. או אולי בנסיעת ההשתלמות האחרונה שלו לבי.בי.סי. כשטייל בין־ערביים באוקספורד־סטריט, מכר לו פקיסטאני שמח ארבע חולצות בעשרה סטרלינג. עודפי מיפעל טאייוואני.

כותנתו של דניאל פאר החביב ונעים־הסבר בתוכניתו "על גלגלים" נראתה כך: פסי אורך (מישהו יידע אותו שפסים אנכיים יוצרים הטעיה אופטית ומוסיפים לגובה). כל פס ברוחב של קרש־בנאים, בצבע שבין גלידת תות־שדה לוורדרד אפרסקים. השרוול הקצר מקופל קפל אחד או שניים, כמוכר לכל נערה שיצאה פעם עם ירושלמים. בעיניהם, שרוול קצרצר, זו הצעקה האחרונה.

אני מודעת לעובדה שדניאל פאר נתון אף הוא כפרדוכס עליסה בארץ הפלאות. יצרני האופנה רואים נגד עיניהם גבר אידיאלי, שכל ממדיו תואמים. חוץ מרומן פריסטר, לא נתקלתי במודל חי כזה. הם מניחים, שאם הלקוח הוא רחב־גרם, אז הוא גם רחב־צוואר. מי קבע את הפרופורציות המעוותות הללו? בדיוק אותו מילכוד, שאנו נתונות בו, שבשבילנו נאלצים לפרק כל חליפה, חצאית 42 עליונית 40, והזבניות הצעירות מביטות בנו כאילו לקינו בהתפתחותנו. מי לעזאזל, קבע את חיתוך־הזהב הזה, מיהו המודל הארור, שעל־פיו קשרו נגדנו כל התפרנים והחייטים. למה שת 44 מבטיח גם שדיים 44, מה הקשר?

אבל נעזוב את בת־המלך ונשוב לבן־המלך, כמו שהיה אומר הדוד טוביה החולב. אדם צריך ללמוד, שאי אפשר לטפס ברשימה אחת על יותר מאובייקט אחד. ובכן, כוכבנו החייכן, המסורק למשעי, צורך לפי הרוחב אקס־לארג', לפי הגובה, מדיום ולפי השרוול הירושלמי, סמול. יש לו בעיה.

■

ניסיתי לתפוס עמדת זרה. להביט על תוכנית התחבורה המעניינת, בעיני נוכרי ותייר. אילולא שמעתי את שפת הדיאלוגים, לאיזו טלוויזיה הייתי משייכת את התוכנית? – לסובייטית כמובן. שכן במערב עובדים על עצמם לא רק כוכבי טלוויזיה, ולא רק מנכ"לים, שם כל מצליח מתקשר למכשירי־כושר כמו איסלמי לשטיח־ביריכיים וגוסס לאינפוזיה. השמנמנות העגלגלה נוסח גורבצ'וב, שנראית כאילו חזרת זה עתה מבית הבראה של ההסתדרות, מקובלת במדינות של קיצוב.

אישית, דשנות אינה מפריעה לי. טיפשות, מפריעה לי יותר. אולם אדם שאוהב לאכול ושונא ספורט – לבריאות שיהיה לו – ועם זה רוצה להישאר כוכב־טלוויזיה, חייב להפוך את מיגרעותיו ל"סטייל", משהו כמו אורסון וולס בערוב־ימיו, שכל אישיותו אמרה יין־קליפורניה וסטייק טי. את מישמניו הפך לסקסאפיל, כמו שפירא שלנו, למשל. מי אני, בעצמי קורבן־חטאת של דור וולל עם נורמות שלדיות של הבצורת בסודן, שאעז ללחוץ על אחד הסימפטיים שבמגישינו, שדיבורו נאה וקולו נעים, בעניין קילוגרם יותר או פחות. יתרה מזו, מתוך סולידריות מיקצועית, ברור לי, שעם משכורת כשלו, בלי חלטורות, הוא באמת יכול להרשות לעצמו לקנות רק אצל פקיסטנים.

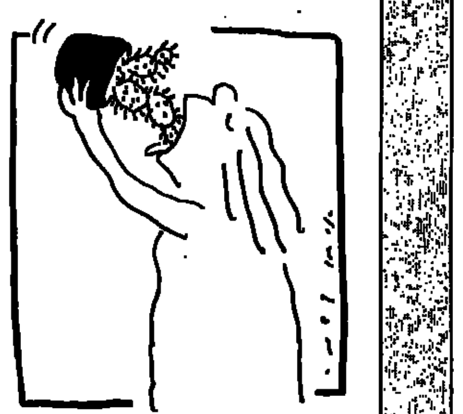
אבל, לחיי העם הזה, חייב הוועד המנהל למנות אופנאי, מעצב או תופרת, שילבישו את כוכבינו בהתאם לעונות השנה. לא, סיגנון אנגלו־סקסי לא בא בחשבון. זה לא האקלים ולא המזג. אבל משהו בכיוון האיטלקי, שם כמונו מתפטמים בבצקים, שונאים בריאות ועם זה לבושים חליפות קיץ אלפאקה או פישתן, עם או בלי עניבה. לפנים, זה היה מאוד חברמני, כששומר הסף העיף אותך מקינג־דייוויד, בשל לבוש בלתי הולם. אבל כיום, כשכולנו בני בית בבירות העולם, זה חו"ל להיות חינני. נ.ב. להקפיד במיוחד על הרשים. לא כמו אלו של יורם רונן, שהולכים טוב מאוד בתחנה האלבנית.

ורדה רזיאל

המיטען הרוחני שבזיתים

על פי רוב היא נמצאת בתחילת או באמצע שנות העשרים שלה. היא כבר יודעת שלא תחזור בתשובה (תרי"ג המצוות כובלות מדי), היא התרשמה עמוקות מן המדיטציה. אבל בימים של מתח אמיתי איננה יכולה להביא את עצמה למצב רוגע של גלי אלפא מוחיים.

הדבר שעליו התבייתה ברצינות קטלנית הוא עניין הטבעונות. היא מרגישה טהורה. כמעט קרובה לאלוהים, כאשר היא מצליחה לחיות על גרגרים ועלי חסה. כאשר היא חוטאת בביצה או בפרוסת לחם היא מרגישה יותר גרוע מיהודי אדוק שאכל חזיר. היא



יכולה לחוש את כל קרביה מתקוממים כנגד פיגולים כמו קציצת בשר או סלט חצילים במיץ עגבניות.

■

אל משפחתה וסובביה היא מתייחסת בתערובת של עליונות סלחנית, עקב חוסר המודעות שלהם לענייני בריאות. עם זאת קשה לה לכבוש את פירפורי הקינאה במי שלא ויתרו על המתאבנים והקינוחים. בנונשלנטיות שבה הם בולעים עוף צלוי בתוספת צ'יפס פריכים שחומים ומקנחים בגלידה קפה ועוגה. היא מתנחמת בכך שהמרץ שבו הם עובדים, לומדים, מחזרים, וכמובן מבשלים – הוא די זמני, לאור העובדה שיום־יום הם מחדירים לגופם כמויות קטלניות של רעל.

אלא שכמו הסוס שהתרגל לחיות ללא מזון ורק ברגע האחרון מת בביש־מזל, היא מתנפלת לעיתים, בחולשת־דעת אובדנית, על כיכר לחם שלמה, או מעבירה ליל סיוטים בזלילת שלוש טבלות שלמות של שוקולד. אחר־כך היא מרגישה בחילה וגועל־נפש, וצורך לטהר את עצמה בימים שלמים של הסתפקות במי מעיין, חסה ומלפפונים.

מלבד הכוהי סיפוק על נכונות דרך חייה, התחושה היומיומית שלה היא עצבנות וחוסר אנרגיה. היא מייחסת את תחושותיה הרעות לחטאים התזונתיים הפוקדים אותה, או לכך שאינה פנאטית דיה בשמירת מישטר ההיטהרות.

השבוע, לדוגמה, התפתתה לתפוח־זהב שמכיל, כידוע, חומצת רעילות. היא אינה מעלה על דעתה שלאמיתו של דבר, היא אדם מורעב, שהיא חיה בתת־תזונה, שגופה הולך ונהרס ושעצביה נמרטים עקב מחסור מתמשך.

■

בדרך־כלל היא אדם בתחילת הדרך. חייבת להתמודד עם בעיות לימודים, עבודה, פרנסה, יחסים עם בני המין השני, והכל חובר עליה. מדי פעם היא מרגישה אפיסת כוחות וחשק עז להגיע למנוחה הסופית, לעזוב את המאבקים הסיזיפיים חסרי התוחלת. הוי המוות המתוק!

ועדיין אין היא מוכנה לנטוש את שיטת החיים שיש בה תערובת של סיגוף ופינוק עצמי. אי שם בדרך, אבדו לה המסדים הנכונים ועמם ההבחנה בין טפל לעיקר.

היא מעמיסה מיטענים רוחניים־מוסריים על כמה זיתים וחתיכת גבינה צהובה, והתעסקותה בגופניותה הפכה לפולחן המרחיק אותה אלפי מילין משאיפתה לחיים שיש בהם משמעות ואיזון אמיתיים.

עמליה ארגמן־ברנע

אמא לא מספיק גדולה לנסוע לחו"ל

זה התחיל ברגע שעשיתי צ'ק־אין ושילחתי את המיזוודה. נשארתי עם ידיים פנויות וראש נקי. בדיוק כמו שרציתי. נשאר רק להגיד שלום.

אבל מה עושים לעזאזל, בשביל להיות מסוגלת להתחרט עכשיו?

כבר חודשים שאני מדברת על חופש. על קצת ניקוי ראש שמגיע לי. לקחת קצת מרחק אחרי שזה חמש שנים שאני מקפידה לשמור קשר עין ואוזן עם הילדים גם כשאני בשירותים. לצאת קצת מהסיסטמה של אכילת ארוחת ערב הכוללת את השאריות שלהם, בעמידה. לחיות קצת את הלילה בהתעלמות מוחלטת מתורנות־הלוח של כיתה ב'2 וריכוז הבוקר של גן טרום־טרום.

חשבתי שפרידה קצרה תועיל לכולם, כשאחרי כל אלה שמתי לב, שהילדים חוזרים בזמן האחרון מהגן ומבית הספר ושואלים אותי: יש מישהו בבית.

פסטיבל הסרטים בקאן. יש מקום יותר חלומי ומתאים מזה? נסעתי.

■

לא. עכשיו אי אפשר להתחרט. איזה פרצוף יהיה לי. אבל מה אני עושה עכשיו? איך אני משאירה אותם? איפה הרווחה והתרוממות הרוח שאני אמורה להרגיש? אופס. בריחה הדמעה. הילדים רואים. אני לא יכולה לטוס ככה עם איפור מרוח. אני לא יכולה לטוס בכלל. אני בכלל מתה מפחד לטוס.

הילדה לוקחת יוזמה. יחד עם אבא שדווקא עכשיו הורג אותי מפירגון, נכנסת לחנות המתנות בשדה התעופה, וקונה לי גלויה בצורת לב. "לאמא היקרה", היא כותבת לי ככה בעמידה, "חבל מאוד שאת נוסעת, אבל לא נורא. העיקר שתחזרי מהר. להתראות, בתך האוהבת". תקראי רק במטוס היא אומרת. וככה הם העלו אותי בכוח.

עוד לא שיחררנו חגורות, והאיפור המרוח מעלה את הנושא לסדר היום. "עכשיו זה קשה לך" אומרת לי מפיקת הסרטים החייכנית. חכי לגיל ההתבגרות". – "מה את מרכרכת", אומרת אשת יחסי־הציבור, "את יודעת מה זה להשאיר אותם כשהם בצבא?" "תעזבי", אומרת אשתו הבלונדינית של המפיק, "אתם יודעים מה זה לעשות להם את זה כשהם באמצע מיבחני המגן?"

בגיל של שלך, ניחמו אותי שלושתן, זה הכי קל.

הגעתי למלון, התנפלתי על הטלפון. הילדים כבר ישנים, אבא אמר. ישנים בכיף. אבל את נשמעת לי גרוע.

בארמון הפסטיבלים בקאן מכרו חולצות ותוכניות ותיקים ואשליות. אני התעניינתי בעיקר בכרטיסי אשראי טלפוניים. פטנט אדיר. נורא משתלם אמרו לי. אם כך, או אני כבר אתן צלצול קצר. רק לראות אם חזרו מהבריכה.

לא. לא חזרו. נכנסתי לצפות בסרט הצרפתי שמתרחש על אדמת אפריקה. איזה חום באפריקה. וברמת־השרון?

לא יכול להיות שעוד לא חזרו מהבריכה. בחשיכה גיששתי את דרכי החוצה, מסיטה אנשים ממקומם. הלו? איפה הייתם?

בבורגר ראנץ'. אמא־את־יודעת־מה, קיכלבר־קיכלבו, מרבקה־לגירוד־וגירדנו, ואת־יודעת־מה־יצא־לנו – יצא־לנו־צ'יפס ועוד־המבורגר־חינם. בגמר כרטיס האשראי, חזרתי לסרט. איזה שרב באפריקה. בשרב הזה שני המבורגרים?

■

בטיסה בחזרה נראינו כולנו כל־כך טוב. שזופות, אובר־ווייט במיזוודות, חוויות מלילות ארוכים. מי זוכר בכלל ילדים? יש בכלל חשק לחזור?

ממני לא יוציאו שכן. לא השתגעתי להסגיר את העובדה שהסתמנה כבר מלכתחילה. שלא בטוח בכלל שאמא מספיק גדולה כדי לנסוע לבד לחוץ־לארץ.

ורדה צ'ציק

עקורים בבית הפרטי

אני לא יודעת את מי בדיוק לצטט, אבל יש בטח תיאוריות מלומדות המוכיחות שיש קשרי גומלין ישירים בין מצבנו הנפשי־הפנימי לבין התנהגותנו ופעולותינו.

כל מי שימשמש בנפשו פנימה ימצא, לדוגמה, קשר, בין דחף לנסיעות לחו"ל, לתחושה עמוקה של קלסטרופוביה, לצורך בהינתקות מהדחיסות הישראלית, מהתערובת הלוחצנית של אינתיפאדה, בחירות, מסעות פרס, מסעות־שכנגד של שמיר, והמתנה למזגנים, הבהלה לפסטיבלים, וכיוצא באלה.

כמה יש קשר ישיר, לדוגמה, בין ההרשמה האופנתית למיפגשים מהסוג של "איי.אמ", לבין תחושה פנימית של בדידות, וצורך בריענון חברתי, בפריצת מעגלים חברתיים מוכרים, הצורך להיטמע בין עשרות אלמונים שהופכים בין־רגע־אחד לידידך הטובים, כדי לחוש טוב יותר את האני הפרטי.

קרוב לוודאי שיש קשר בין הדחף לרכוש עוד ועוד מכשירי חשמל ביתיים, או שוב להחליף מכונית די חדשה למודל 88', לצורך הפנימי לחזק ולהעמיק את הזהות הישראלית, כדי להוכיח לגויים, שאנחנו אומה מתחדשת ומחדשת, וכי אין חפץ חדש תחת השמש שהוא יותר מדי יקר עבורנו מכדי להשיגו.

■

אבל עדיין איני בטוחה בזיהוי הקשר בין מצב נפשי כולשהו, לבין ההחלטה לערוך שיפוצים בדירתך. להחליט בקור־רוח להכניס אל ד' אמות ביתך זרים, שעד אתמול לא היכרת וגם לא היית מכיר, כשהם חמושים מכשירי משחית כמו פטישים הורסי־קירות, מקדחים ענקיים הגורמים לך להתגעגע נואשות למקדחים העדינים של רופאי השיניים, וכתוצאה מכל אלה לגור לפחות שבועיים בתוך מחנה פליטים לאחר הפגזה.

האם זהו רק תחליף מעודן לצורך העמוק שלך בהרס, ובמקום לרדת על עצמך ועל מקורביך, את יורדת באכזריות על קירות ביתך? האם נסתפק בהסברים הפסיכולוגיסטים הרגילים – עוד הוכחה לצורך בריענון ובשינוי, בהתחדשות, וכל הבבל'ת הזה?

אני לא קונה. נראה לי שההקרבה הדרושה למיבצע שיפוצים, נובעת ממקורות עמוקים

יותר. זהו, כנראה, דחף לאומי עמוק, להזדהות עם אירועים הסטוריים כמו חורבן הבית הראשון והשני, פרעות ופוגרומים שניחתו על אבות־אבותינו וסבות־סבותינו.

או שזהו צורך פוליטי להזדהות עם נפגעי מלחמות ופיגועים, להרגיש פעם, באמת, מה זה לישון בתוך ענני אבק וטיח מתקלף, לחוש פעם מקרוב מה זה נקרא לא למצוא נעל שמאלית שתתאים לימנית, לא לדעת איפה לעזאזל מסתתרת עכשיו השימלה הירוקה או לאן ברח הקומקום החשמלי, לא בגלל שאת אהבלית ושכחנית שבדרך־כלל לא זוכרת איפה את מניחה דברים, אלא כתוצאה ממעשי טרור והפצצות.

וזהו, כנראה, ביטוי לצורך הומאני עמוק להיכנס לעורם של פליטים חסרי־בית, נידוני־טרנספר. ומבחינה זאת, כל מי שמחליט/ה לערוך שיפוצים בביתו, מכניס את עצמו לסידרת־אימונים של חינוך מחדש, שאחריה – אם יחזיק מעמד ויעבור את השבועיים הללו, כשהוא שלם בגופו ובנפשו – ייהפך לאדם טוב יותר, שעמד פנים מול פנים עם מוראות החיים. ויפה שעה אחת קודם.

עתליה היכתה את בנותיה הקטנות, השליכה מאפרות כבדות בראשן ● אשה נאה, משכילה, אמידה, אלגנטית ● טיפול שארך שנה, באגודת אל"י, חשף את הסוד הנורא: עתליה נאנסה שנתיים ברציפות, כשהיתה בת 7־8. האנס: ידיד של אמה ● ילדותה זכורה לה כרצף של בדידות, הזנחה, מחנק. אמה – שתלטנית וקרה ● סיפור אמיתי

איור: איתן קדמי

אשה תחת השפעה

■ עדנה איס

היא הושיטה לי יד בחיוך נבוך. נעים מאוד, עתליה. אשה נאה, 35, תלתלים בלונדיים ועיניים ירוקות רכות. לבושה יקר, עדויית זהב. היא נתלתה באנונימיות שסיפק לה השם עתליה, ורק כשדיברה על הכאב הגדול מכולם, נפלט לה בשוגג שמה האמיתי. היא נחרדה. בעלה איש־עסקים ידוע. הכל מכירים אותו.

האוויר במרתף העמוק שבו נמצאים מישרדי אגודת אל"י, (אגודה להגנת הילד) בבית „אסיה" בת"א, היה דחוס. עוד רגע, כך ידענו שתינו, ישוחרר פה לחלל החדר סיפור נורא. עתליה תדבר בשמץ מיבטא זר על אונס אכזרי מתמשך, גילוי עריות, מכות־רצח לילדות בנות שנתיים. כמה טוב שהקירות סביב עבים. הסודות האפלים שנחשפים במקום הזה עלולים לפרוץ החוצה בלחץ גבוה, לשטוף עיר שלמה בים של בושה.

למה בכלל היא רוצה לספר לי דברים כאלה, חשבתי. היא לא יודעת מה אני, אתם, חושבים על אמהות שזורקות מאפרות ברזל כבדות על תינוקות? סימפטיה הרי היא לא תמצא כאן.

ד"ר חניתה צימרין, יו"ר אל"י, יחד איתנו באותו מרתף, ניחשה. החשיפה מסיימת את תהליך הריפוי, הסבירה. צריך להרוג את הסוד, ומה שיותר גדול יותר טוב.

■■■

ערב אחד, לפני שנה וחצי, צפתה עתליה בטלוויזיה בזעזוע. אשה צעירה סיפרה איך היכתה את ילדיה, עד שעברה טיפול ונרגעה. עתליה הודקפה. יש עוד מפלצות בעולם.

„הייתי אז במצב ירוד מאוד", היא מספרת בשפה רהוטה, שוקלת כל מלה. „היכיתי את הבנות שלי, בנות שנתיים ושלוש, עד זוב דם. בעיקר את הקטנה. מרגע שנולדה משכתי לה בשיער, נשכתי אותה, הרבצתי לה באכזם. בלילה הייתי עומדת ומסתכלת עליהן ישנות, ולא מבינה איך איבדתי שליטה. אבל ביום הייתי זורקת עליהן חפצים בלי סיבה. הילדה רק עברה לידי בסלון, הייתי משליכה מאפרה. מעולם לא חיבקתי ונישקתי אותן. מטפלות דאגו להן.

„יום אחד זרקתי על הקטנה משהו כבד. היא התחילה להקיא. רצתי איתה לחדר־מיון, היסטרית. סיפרתי להם שהיא מאוד שובבה, והם האמינו לי".

חניתה: „בטח שהאמינו לה. תסתכלי עליה. באשה כזו הרופא יחשוד? היא נראית כמו אשתו".

בלב המשפחה לא עלה צל של חשד. „כשההורים של בעלי באו לביקור, הייתי סבלנית וסימפטית. הרגשתי נורא. כלפי חוץ אני ליידי, ובבית מפלצת".

עתליה, שהיתה מוקפת פעילות חברתית אינטנסיבית, שקועה באירועים ובנסיעות, היתה בודדה. לא היתה לה אף חברת אמת. אותו זמן טרם ידעה, שחוסר היכולת ליצור קשר אופייני לקורבנות כמותה. בעלה היה טרוד בנסיעות.

■■■

כשהגיעה לשיחה ראשונה באל"י, היתה משותקת. עמדה מול חניתה צימרין, והתביישה. מאז גמאו עתליה וחניתה כיברת דרך כמעט בלתי אפשרית. אל תוך השנה האחרונה דחסו עשרות פגישות. יחד חיטטו בפצעים הכואבים ביותר, ידעו רגעי אימה ועייפות, וחשפו סוד נורא, שאז, באותה פגישה מבולבלת ראשונה, לא שיערו קיומו.

ד"ר צימרין: „היא נכנסה לחדר, וסיפרה שלא טוב לה עם בעלה. עניין המכות, אמרה, לא רלבנטי". חניתה השתתפה במישחק. יש לך בעיות נישואין, אמרה, אבל קודם ניגע בדברים אחרים. היא ערכה עם עתליה חוזה. בפגישות שלהן, ידברו אך ורק על עתליה. לא על הבעל. לא על הילדים.

עתליה נלכדה. „לראשונה בחיים הרגשתי שמישהו מקשיב לי, שכל תשומת הלב מרוכזת בי". היא דיברה. נולדה בבלגיה, בבית אמיד מאוד. את אביה לא הכירה. אמה התעלמה ממנה ומאחיה הגדול. התעניינה בתכשיטים ובעיקר בגברים. הילדים גדלו עם המשרתות, מוזנחים ומלוכלכים.

עתליה תיארה ילדות אומללה, ובו בזמן דיברה על אמה בהערצה. כשאמרה לה חניתה לראשונה, שהיא עצמה ילדה מוכה, הזדעזעה. ד"ר צימרין: „לאמא שלה היה כוח מאגי עליה. עתליה אירחה אותה כיד המלך, קנתה לה מתנות יקרות. הייתי מוכרחה להפסיק את הכישוף".

אט־אט נרקם האמון. חניתה לימדה את עתליה לצאת מהחדר רגע לפני המכה לילדה, לקרוא למטפלת. עתליה סיפרה לה מה שחשבה אז לסודות הכמוסים שלה. איך אף ילד בכיתה לא רצה לתת לה יד כשרקדו במעגל, ואיך ישבה שעות בודדה בחדרה. היא דיברה על הקליטה הקשה בארץ, בתחילת התיכון, איך היא, העשירה, היתה חסרת פרוטה וזרוקה בקיבוץ. מדי יום כתבה לאמא, ויצאה מעורה משמחה כשסוף־סוף קיבלה תשובה. כשסיפרה לאם, בביקור נדיר, שחברתה האחת נהרגה בתאונת דרכים, השיבה זו: „זה מה שתקבלי גם את אם תמשיכי להשתולל".

■■■

הטיפול הנפשי עלה על דרך המלך. עתליה כמעט שלא היכתה את הבנות. ואז זה קרה. ד"ר צימרין החליטה לאמת את חשדותיה והחלה לוחצת. יחד חזרו השתיים אל הילדות הרחוקה. התמקמו בגיל שבע. בתחילה הופיעו הבזקים לא ברורים. קטעי תחושות, קרעי מראות. עתליה נלחמה כארי. נגד חניתה, נגד הזיכרון. הגיעה לפגישות מתוחה, עם כאבי בטן. עישנה הרבה.

חניתה לא ויתרה. ההבזקים הפכו תמונות מטושטשות. מתוך השיכחה הצטייר גבר שגר בביתה של עתליה־הילדה. את שמו לא זכרה. כשהחלה מדברת על זיכרון מכאב חד, על פחד נורא, ועל ריח מסויים שחזר אליה – פתרה חניתה את החידה. מבלי לומר לעתליה דבר, שלחה אותה לאמה ולאחיה, כדי לברר. האומנם גר בילדותה גבר בביתם?

כשעתליה חזרה עם תשובה חיובית, היכתה ד"ר צימרין: „אנסו אותך במשך שנתיים". עתליה התפרקה. תודעתה לא היתה מסוגלת לעכל את העובדות שנמחקו לפני שנים. זמן רב חלף עד שהחלה יחד עם חניתה לטוות את מעטה הזיכרון שניפרם. האירועים הנוראים צפו בזה אחר זה. עתליה נזכרה בפרטים הקטנים. בפרחים על התיקרה, ברוחב המיטה, בתנוחות, ובעיקר בכאבי התופת ובפחד מפני צילו של הגבר.

■■■

כשחלקי הפאזל התחברו, שלחה חניתה את עתליה לעימות עם המשפחה. „ילדים שנפגעו מינית מוכרחים שייקחו מהם את האחריות למה שקרה. הם מרגישים אשמים, כי נהנו, לא התלוננו".

עתליה פנתה לאחיה, סיפרה לו הכל. תחילה ניסה להתחמק. אחר כך בכה כתינוק. עם אמא שלה דיברה עתליה בבית־חולים. האם עברה ניתוח, ועתליה טיפלה בה במסירות, יום ולילה. כשהטיחה בפניה את האמת, האם תקפה: איך את מעיזה לעשות לי את זה עכשיו?

ד"ר צימרין: „היא חזרה אכולת ריגשי־אשם. הסברתי לה שאמה עשתה לה מה שעשתה לה תמיד. השאירה אותה לבד עם המצוקה שלה".

עתליה: „פתאום הבנתי. התחלתי לשנוא את אמא. בנקודה זו היא הפסיקה לשלוט עלי. אמרתי לחניתה: כשאמי תמות, אבכה לא על מותה, אלא על אם שמעולם לא היתה לי".

משהושלמה מלאכת הפיענוח, התבהרו לעתליה סימני שאלה רבים. בנעוריה, סלדה מגברים. בעלה היה המפקד המבין שלה בצבא. הם נישאו, ופתאום היתה לעתליה משפחה חמה. לפני 10 שנים נולד הבן הבכור, והכל היה לכאורה בסדר, חוץ מאשר בחדר המיטות. „שנאתי את זה, נגעלתי. הייתי מוצאת תירוצים בלי סוף כדי לא לשכב איתו".

■■■

עתליה סיימה תואר ראשון באוניברסיטה, והיתה לעובדת מינהל בכירה. השבר אירע עם הולדת הבנות, בעיקר השנייה. כבר בבית החולים חשה ריקנות ועצב. לא גילתה כל עניין בטיפול בתינוקת. בבית החלה להכות.

ד"ר צימרין: „הבנות החיו אצלה את הטראומה. היא התעלמה והתאכזרה, ממש כמו אמה".

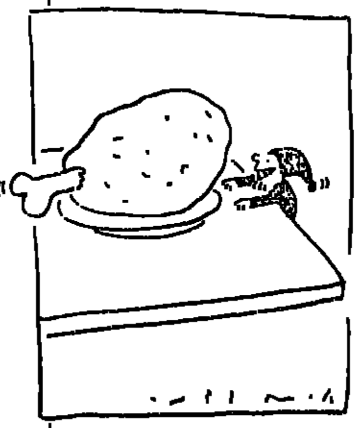
היום עתליה מנותקת ריגשית מהעבר, למדה לחיות עם האירועים, בלי הכאב. במקום פצע – יש לה צלקת. עם הילדות עברה שלב של פיצוי־יתר, לפני שהפכה למה שחניתה מכנה „אמא טובה מהממוצע". שתי הבנות הצליחו להתגבר.

עם בעלה יש לה עכשיו „סתם בעיות נישואין". והעיקר: „חזרה אלי התשוקה המינית. אני יודעת שאני גם אשה, אני אוהבת מין, וכשאני רואה תתיכים ברחוב..."

צחקתי יחד איתה. בכל הקשור לסימפטיה – טעיתי.

האיש שבא לסעוד לוקולוס

כמות, איכות, כסף



מבחוץ שום דבר לא מבטיח שום הבטחות. המסעדה מונחת בפינת ירמיהו־הירקון. נראית לגמרי אפרורית, כמעט סטקייה. אפילו את שמה קשה היה לקלוט. אולי „שלייקס" , אולי סתם מסעדת סטייקים. אפילו על הקבלה שקיבלנו השם המופיע הוא רק משהו כמו „דה קלוס" וזה לא נשמע כמו שם מסעדה.

בכל אופן, מבפנים זו מסעדה עם זהות ועם אופי ולפי כמות הסועדים הממלאים אותה – אפילו קיבלה הכרה על כך. הדבר הראשון הבולט הוא הכמות. אתה מקבל כמויות ענקיות של סלט, הסטייק כאן ממלא את הצלחת, ועל המיקס־גריל אפילו סועד וותיק כמוני לא יכול היה להתגבר.

הדבר השני הבולט כאן הוא האיכות. מרק הטרטור הוא מרק טרטור אמיתי. צונן, מלא טעמים, ויש בו לא רק מלפפונים, אלא גם בצל ירוק ושמיר, ולא רק יוגורט אלא גם שמן זית. סלט האוקיאנוס ההודי מורכב מפירות, ירקות, חסילונים, בוטנים, יש בו גם חסה, גם אננס, גם תפוחי עץ, גם אספרגוס וגם סלרי, ועל כל זה גבינת פרמזן ורוטב. ללא כל צורך הזמנו גם פסטה, בין המנות הראשונות לעיקריות, אבל זה היה ממש מיותר.

לולא הטעם המשובח כליכך של סטייק הפילה ברוטב האגוזים והשמנת, ולולא האיכות המיוחדת של בשרי הגריל, אולי לא היינו יוצאים בשלום מהארוחה הזאת. אבל התגברנו גם עליהם, וגם על גלידת שמנת נהדרת וגם על קרם שלייקס, שהיה דומה ביותר לבווריה אבל יותר טעים. המחיר הוא מחיר – 106 ש"ח, כולל הטיפ, אבל גם הארוחה היתה ארוחה.

■■■

נ.ב

בסוף השבוע ההומה של שבועות נתקענו באילת. בין הים השחור מאדם ובתי המלון הצפופים הגענו גם לכמה מסעדות. על כמה מהן דיווחנו, על כמה מהן לא דיווחנו, ועל אחת היינו רוצים לדווח עכשיו. לא משום שהיא מיוחדת במינה, אלא פשוט משום שכשברחנו ממסעדות המלון, הגענו דווקא אליה.

שם המסעדה „הקונכיה". היא לא שוכנת על חוף הים, אלא על חוף המלונות, והמרחק הזה מורגש גם בדגים המוגשים בה.

מרק הדגים לא היה מי יודע מה. אם כי היה מעוצב בצורה מפוארת (עטוי בלחם כמגבעת). רג הסול היה מוקרם יתר על המידה ולמרות שהסול עצמו היה בשרי וטעים, נראה כאילו הצליחו להשיג כאן סול טרי ולא קפוא. גם מרק המינסטרוני לא היה משהו מיוחד. הוא היה מבושל מדי, סמיך מדי, מלוח וחריף מדי.

בדגים אמנם הורגש המרחק מהים, אבל מנות הבשר, כפי שאפשר להניח, לא סבלו מכך. הזמנו שתיים, ועל אחת מהן לפחות לא התחרטנו. המנה האחת, פילה עגל עם לימון ואגוזים היתה די טעימה, אם כי האגוזים לא הורגשו בה כלל, והעגל לא ספג די את טעם הלימון.

המנה השנייה, הסקלופיני אילה־מרסלה היתה פשוט נהדרת. בשר המוץ־מתוק, ספוג ביין, עשיר ועסיסי. התשלום כאן, על כל אלה ועל משקאות קלים, יין ושירות: 118 ש"ח.

בישול מהיר רות יולס

מלון יצירתי

מלון מקושט בענבים מצופים 'כפור' מתוק, יכול לשמש כמנת קינוח מרשימה, ואפילו כקישוט מרכזי על שולחן האירוח.

המצרכים: 2 אשכולות ענבים ירוקים ללא גרעינים, שטופים ומנוגבים; חלבון ביצה; סוכר דק לציפוי; מלון בינוני; פרוסות לימון לקישוט.

מפרקים את אשכולות הענבים לחלקים קטנים יותר. טורפים את חלבון הביצה במזלג עד שיקציף קלות.

טובלים את אשכולות הענבים הקטנים בחלבון המוקצף, ומשהים עד שהחלבון כמעט יבש. זורים סוכר דק על הענבים, ומסדרים על מגש.

משהים במקרר בלי כיסוי למשך 4 שעות, או עד שהציפוי יבש.

ממלאים קערת הגשה בקרח מרוסק. חותכים את המלון ל־6 או 8 פלחים, כמעט עד התחתית, בלי להפריד אותם לגמרי. מניחים את המלון במרכז קערת הקרח, ועורמים מסביבו את הקרח, כדי שישאר יציב. ממלאים את המלון בענבים המצופים. מקשטים בפרוסות לימון ובעלים של עץ לימון.

אוסובוקו בערמונים

המצרכים: בצל פרוס; מעט שמן; 6 פרוסות אוסובוקו; קמח.

המצרכים לרוטב: 2 קופסאות קטנות רסק עגבניות; ¼ כוס יין לבן; מלח; פלפל שחור; ריחן; 10 ערמונים מבושלים, קלופים; 5 תפוחי־אדמה; [illegible] קישואים; 2 גזרים.

מטגנים את הבצל במעט שמן במחבת כבדה. בינתיים, מקמחים את פרוסות האוסו־בוקו, ומנערים את עודפי הקמח. מוסיפים את האוסו־בוקו למחבת [illegible]

משחימים את פרוסות הבצל במעט שמן במחבת כבדה. מקמחים את פרוסות האוסו־בוקו. מוסיפים למחבת, ומשחימים במהירות משני צידיהן.

להכנת הרוטב, מערבבים את רסק העגבניות במים בכמות שווה וביין הלבן. מתבלים בריחן, במלח ובפלפל.

מעבירים את פרוסות האוסו־בוקו והבצל לכלי חסין חום, ויוצקים את הרוטב על הבשר. מפזרים את הערמונים.

רוחצים ופורסים את הירקות, ומסדרים על הבשר והרוטב. מכסים ואופים בתנור בינוני כשעתיים (או מבשלים מעל להבה נמוכה על הכיריים). מגישים עם ברוקולי.

ברוקולי ברוטב

מבשלים ברוקולי (טרי או קפוא) במעט מים מלח עד שיתרכך מעט. מסננים ומשהים במסננת להגרת הנוזלים.

באותו סיר, ממיסים כף מרגרינה, ובוחשים פנימה כף קמח. מערבבים היטב, ומוסיפים ½ כוס מרק צח מתובל היטב. מבשלים תוך בחישה עד שהרוטב יסמיך. מתבלים במלח ובפלפל.

מחזירים את הברוקולי לסיר, ומערבבים בזהירות. מגישים חם.

מאדים ברוקולי טרי עד שמתרכך מעט (להקפיד לא לבשל מדי); לסנן המים ולהשאיר במסננת.

נעמי סנדרסון

השף הולך לשוק

זמנים במטבח
של
כריסטיאן זרדו

רות יולס

כשפוגשים אותו במסעדה שלו, „אלהמברה", על רקע הריהוט הצרפתי הכבד, וילונות הקטיפה העבים, שאינם מסננים ולו קרן אור אחת מהרחוב, המבטא הצרפתי והשולחנות הערוכים על פי כל כללי הטקס, קשה לשייך אותו לצילום בחיל־האוויר, מקצוע שבו עסק עד 1964, או לאוטובוס ישן שבו פתח את מסעדתו הראשונה, וממנו חילק אוכל בסיסי לפועלי בניין.

כריסטיאן זרדו, יליד אלג'יריה ונכד לבעל מסעדה יהודית־ספרדית־צרפתית, חשב להיות רופא שיניים, חלומה של כל אמא יהודיה. אבל הגנים של סבא עברו איכשהו אליו, וגם לאחיו ואחותו, שכולם בעלי מסעדות. כשפתח את מסעדת האוטובוס שלו, לא הלך בגדולות. רק מרקי־שעועית, ירקות או עגבניות, קציצות וקישואים, וכשרצה להדר, הוסיף את קריות־הקוסקוס של אמו. אבל האווירה היתה אירופאית אלגנטית.

בשלב זה, הציע לו ידיד לעבור לאוכל צרפתי. כריסטיאן הכניס לתפריט פירות־ים, והתלבש על כבד אווז מפוטם. „אני הייתי הראשון שהכניס מאכל זה לארץ בשנת 1973", ומאז הוא נחשב לאחד המלכים הבלתי מעורערים של הבישול הצרפתי בארץ.

דעותיו על הסועד הישראלי חלוקות. מצד אחד, הוא הלקוח הטוב ביותר. סקרן ומוכן לנסות כל דבר, לא גרגרן, אוהב לפזר כסף. לעומת זאת, הוא מתנפל על אוכל כאחוז אמוק, אין לו סבלנות לחכות שעה לכל מנה, וכשהאוכל מגיע, הוא חוטף אותו במהירות אולימפית.

כריסטיאן משוכנע שהוא השף המשוגע היחיד בארץ, שהולך בעצמו לקנות את המצרכים בשוק הסיטונאי. הוא קורא לזה „לעשות שוק", ואוהב את האנשים, הצעקות, הפולקלור ואת ריח האדמה שעולה מהפירות והירקות הטריים.

כריסטיאן אוהב להיות בלחץ. רק ככה הוא מתפקד. לפעמים הוא נגרר למצבים מביכים, כמו ביום שבו קיבל טלפון בשעה חמש אחה"צ מלקוח: „נו, איפה אתה? מחכים לך". „מה פתאום?", אמר כריסטיאן, „החתונה הרי רק מחר". „זה היום", צרח הלקוח, וכריסטיאן זינק ממקומו, גייס באופן בהול צוות מלצרים, ותוך שלוש שעות התייצב ליד שולחנות התקרובת העמוסים בכל־טוב, בגינה מפוארת בסביון.

בשירותי הקייטרינג שהוא מנהל בנוסף למסעדתו, הוא אינו נוהג לחתום על חוזה מראש, אפילו לחתונה בת 500 מוזמנים. „לא צריך מקדמה", אומר כריסטיאן, „תשלם אחרי שתראה את האוכל".

בשעה שבע וחצי בערב תופשים אותו במסעדה שלו ליד ערימות של שום כתוש, פטרוזיליה ושמיר קצוצים, פילפל שחור טחון גס והררי שמנת וחמאה. רק כשמגיעה ההזמנה, הוא משנס מותניים ומכין כל מנה על המקום. הסגנון שלו צרפתי טהור, עם נטייה קלה לנובל־קוויזין בכל מה שקשור לתוספות. בעבר ניסה את הסיגנון הזה על טהרתו, אבל זה לא תפס, „כי הישראלי הוללן לא הסתפק בדברים קטנים, פיקנטיים ודקורטיביים, על צלחת גדולה".

כשמזכירים לו כבד אווז על גריל, המאכל הישראלי הלאומי, הוא מעווה את פניו. „רק ישראלי יכול לעשות כבד אווז על גריל", הוא אומר. הוא עצמו לא טעם, וגם לא מוכן לטעום.

בבית הוא נוהג לבשל כשיש אורחים. בדרך כלל, אשתו, עדה (שגם אחראית על האירוח והקינוחים במסעדה), או אמו מבשלות. הוא, באופן פרטי, אוהב חומוס, טחינה וגריל רק על האש. אבל בכל־זאת, משהו הצלחנו להוציא ממנו:

צילם: אסף פוקר

סלט ירקות חם

המצרכים: 30 גרם חמאה; בצל ירוק, קצוץ; 2 קישואים, חתוכים לאצבעות באורך 5 ס"מ; 2 פיטריות שמפיניון גדולות שלמות; 4 פטריות שמפיניון פרוסות; 4 לבבות ארטישוק מבושלים; 120 גרם נבטים; כמה עלי תרד, חתוכים לרצועות; פילפל; מלח; פטרוזיליה קצוצה; כמה עלי כוסברה קצוצים.

ממיסים את החמאה במחבת מעל להבה גבוהה, מוסיפים את הבצל, מוסיפים את הקישואים ומערבבים. לאחר כדקה מוסיפים את עלי התרד, הנבטים, לבבות הארטישוק, והפטריות השלמות והפרוסות, הפטרוזיליה והכוסברה, הפלפל והמלח.

מבשלים 2 דקות נוספות מעל להבה גבוהה. מנמיכים את הלהבה לבינונית, מבשלים מיספר דקות נוספות ומגישים.

(4 מנות)

לוקוס ברוטב חמציץ

החומרים: פילה לוקוס, נקי (מחשבים 150 גרם למנה); ציר דגים מסונן (מעצמות, ראשים ועור של דגים, שנצלו 10 דקות בתנור, בחום גבוה, ואחר־כך בושלו בסיר עם 3 ליטר מים, כוס יין לבן, סלרי, פטרוזיליה, פטריות, בצל וגזר, במשך 3 שעות); 30 גרם חמאה; 100 גרם עלי חומעה (חמציץ, משיגים בשווקים), חתוכים גס; ½ כפית קמח; ¾ כוס שמנת מתוקה; בצל ירוק קצוץ; כוסית יין לבן יבש; פלפל; מלח.

מחלקים את פילה הדג למנות, שמים בסיר עם ציר הדגים, ומבשלים כ־8 דקות. תחילה מעל להבה גבוהה ואחר־כך מעל להבה נמוכה. מסירים מהאש, מסננים ומשהים במקום חם.

מכינים את הרוטב: ממיסים במחבת את החמאה, מוסיפים את הבצל ומטגנים חצי דקה. יוצקים את היין, מחכים שיתאדה ומוסיפים את החמציץ, השמנת, הפלפל והמלח. מערבבים עד שהרוטב יסמיך מעט. יוצקים על הדג החם, מגישים עם תמרדים או עם עלי תרד טריים.

פרפה לימון

המצרכים: ליטר חלב; 8 חלמונים; שקית שמנת מתוקה; 1¼ כוסות סוכר; מיץ מ־5 לימונים.

בסיר מקציפים את החלמונים עם ½ כוס סוכר, עד שהתערובת מבהירה. משהים בצד.

בסיר אחר מרתיחים את החלב ויוצקים אותו על החלמונים. מבשלים את התערובת מעל להבה נמוכה במשך 6 דקות, תוך בחישה מתמדת. מסירים מהאש.

משקיעים את הסיר בקערת מי קרח, ומניחים לתערובת להצטנן. בוחשים מדי פעם.

מקציפים את השמנת המתוקה עם שארית הסוכר. מוסיפים את מיץ הלימון לתוך התערובת שבסיר ומערבבים. מאחדים את שתי התערובות בתנועות קיפול. יוצקים לתבנית דקורטיבית, ומאחסנים במקפיא למספר שעות.

(8 מנות)

שולה מוזס

תירס חם

תצלום: אימאג'־בנק

הופעת דורים מהבילים של תירס חם ברחובות היא מסימני הקיץ המובהקים. אין ילד (ואולי גם מבוגר) שלא משתגע על תירס. אז נכון שיש תירס משומר ותירס קפוא, אבל זה לא בדיוק זה. אז עכשיו העונה, ואפשר לקנות קלחי תירס טריים, ולהכין מהם כל מיני מעדנים.

צמח התירס, למרות גובהו הרב, הוא צמח שגדל במהירות רבה, וכתוך זמן קצר מניב קלחים ראויים למאכל. מוצאו מאמריקה המרכזית, ומשם הגיע לכל רחבי אמריקה, מהאצטקים במקסיקו ועד האינקה בפרו. קולומבוס הביא את התירס לאירופה, וכתוך דור אחד הפך התירס לגידול חקלאי מהחשובים באירופה.

גם היום מהווה התירס מזון בסיסי חשוב, בעיקר בארצות מתפתחות. בארה"ב, לעומת־זאת, שלושה־רבעים מהיבול מיועדים לשמש כמאכל לבעלי חיים.

ידועים חמישה סוגי תירס, ולכל אחד מהם הרכב שונה של פניסה הגרעין. התירס המשמש למאכל ידוע בשם תירס מתוק, וגרעיניו מכילים יותר סוכר מאשר עמילן.

תופעה מעניינת – בצמחי תירס הגדלים בצד השדה החשוף לרוח, עשויים להתפתח קלחים צבעוניים בשל החשיפה להאבקה משרות אחרים, בעוד שבשאר השדה יגדלו תירסים צהובים בלבד.

משך מאות שנים היווה התירס מקור מזון כמעט בלעדי באזורי עולם מסוימים, בעיקר בחורף. בתירס חסרים מספר יסודות, החיוניים לגוף האדם, ואצל אנשים הניזונים רק מתירס עלולה להתפתח מחלה הידועה בשם „פלגרה". מחלה שניתן למנוע ואף לרפא באמצעות תזונה מאוזנת. בארצות המפותחות המחלה אינה קיימת, היום, אך היא עדיין מהווה בעיה רצינית בחלקים העניים של דרום־אפריקה, הודו ומצריים התחתונה, שתזונתם מבוססת על תירס.

בישול:

הדרך הפשוטה ביותר לבישול קלחי תירס היא חליטה במים רותחים למשך מיספר דקות. המהדרים מבריישים את התירס המבושל בחמאה, דקולים תחת אסכלה חמה במשך מיספר שניות. בדרום־אמריקה נוהגים לשפד קלחי תירס, למרות בשומן, לצלות על גחלים.

משך הבישול של תירס קפוא קצר בהרבה מזה של הטרי. גרעיני תירס קפואים אין צורך לבשל, הם כבר עברו חליטה ראשונית. מספיק להפשיר אותם (מתעלמים מהוראות הבישול שעל האריזה). להפשרה מהירה, מניחים במסננת, ויוצקים מים רותחים.

ערך תזונתי:

ב־100 גרם תירס עם הקלח יש 26 קלוריות. ב־100 גרם גרעיני תירס מבושלים: 107 קלוריות, 21 גרם פחמימות, וכמויות בינוניות של אשלגן, מגנזיום וויטמין A. הקרום העוטף את גרעיני התירס אינו מתעכל בקיבת האדם, ולכן יש להקפיד ללעוס את הגרעינים היטב.

קדירת „אנהי"

קיבלתי את המתכון ממסעדה דרום־אמריקנית בפריז, שבמטבחה ביליתי שבוע מאלף לפני מיספר שנים. לפי המתכון המקורי, יש לבשל עוף במיוחד לתבשיל, אך זוהי גם דרך מצוינת לניצול עוף מכובס.

מכינים הכל מראש, ולפני ההגשה אופים זמן קצר בתנור חם.

המצרכים: 2 קופסאות גדולות של תירס משומר, מסונן; 5 בצלים גדולים מאוד; 3 עגבניות גדולות, בשלות וטריות; מלח; פלפל לבן טחון; פפריקה חריפה; חלמון ביצה; עוף גדול; 3 שיני שום קלופות; ½ כפית קורנית (טימין); 3־2 עלי דפנה; 50 גרם מרגרינה; פלפל ירוק חריף, קצוץ דק; 100 גרם צימוקים; 6 ביצים קשות; 200 גרם זיתים ירוקים, ללא גרעינים; מעט סוכר חום.

מרסקים את גרעיני התירס בממחה או במעבד מזון, ומעבירים לסיר בינוני.

בסיר שני מבשלים את העגבניות עם 2 בצלים ומעט מים עד שיתרככו. מסננים ומרסקים את הירקות בממחה או במעבד מזון. מעבירים את המחית לסיר התירס ומערבבים היטב. מוסיפים ¼ כוס מים, כפית מחוקה מלח, פלפל לבן טחון ומעט פפריקה חריפה. מבשלים מעל להבה נמוכה מאוד. כשהתערובת מתחילה לבעבע, מכבים את האש ומוסיפים חלמון ביצה, תוך טריפה מהירה.

אם משתמשים בעוף ממרק, מדלגים על השלב הבא: שמים בסיר את העוף עם השום, בצל אחד, עלי הדפנה והקורנית, ומכסים במים. מבשלים עד שהעוף יתרכך.

מוציאים את העוף, ומסירים את הבשר מהעצמות. מחזירים את העור והעצמות לסיר, וממשיכים לבשל עד שכמות הנוזל קטנה לכדי כוס, בערך. מסננים ושומרים את הנוזלים.

קוצצים את בשר העוף. קוצצים 2 בצלים גדולים ומזהיבים במרגרינה. מוסיפים את הבשר, פלפל ירוק חריף והמרק המסונן. מבשלים כ־30 דקות, טועמים ומוסיפים מלח ופלפל לבן לפי הצורך. מכבים את האש, מוסיפים את הצימוקים, מערבבים ומכסים. משהים חצי שעה, כדי שהצימוקים יתפחו ויתרככו.

קוצצים את הביצים הקשות ומוסיפים לתערובת הבשר. מוסיפים את הזיתים הירוקים ומערבבים היטב.

מחלקים את תערובת הבשר בין 6 כלים אישיים חסיני־חום. על הבשר מחלקים את תערובת התירס. בוזקים מעט סוכר חום. לפני ההגשה מחממים תנור לחום גבוה (220 מעלות צ'), ואופים כ־10 דקות, או עד שפני התבשיל ישחימו ויבעבעו. משהים 3–2 דקות ומגישים.

מרק עם עירית

אם אין תירס טרי, חבל לטרוח. בוחרים בקלחים היפים ביותר, שגרעיניהם מבריקים, צהובים בהירים ולא מקומטים.

המצרכים: 6 קלחי תירס טריים; 4 כפות חמאה; מלח; פלפל שחור טחון טרי; 3 כוסות מים; ¼ כוס שמנת מתוקה; עירית טריה, קצוצה.

מורידים את גרעיני התירס מהקלחים בסכין חדה. ממיסים את החמאה בסיר גדול וכבד, ומוסיפים לסיר את התירס, המלח והפלפל השחור. מבשלים מעל להבה בינונית במשך 3 דקות, תוך ערבוב.

מוסיפים את המים, ומנמיכים את הלהבה ככל האפשר. מבשלים 15 דקות, ומערבבים מדי פעם, כדי למנוע הידבקות. מסירים מהאש ומצננים מעט.

מעבירים את המרק לממחה או למעבד מזון, ומערבלים למחית חלקה מאוד. מוסיפים שמנת ומערבבים. טועמים ומשפרים את התיבול.

מחזירים את המרק לסיר, ומחממים בלי להרתיח. זורים למעלה עירית קצוצה, ומגישים מיד.

(4 מנות)

גזר בעוגה

עוגה מגזר? לא כל־כך מוכר אצלנו, אבל האמריקאים פשוט משתגעים אחריהן. ויש בזה היגיון – הגזר מתוק, עסיסי ובעל צבע יפה, בדיוק התכונות הדרושות לעוגה. אם גם מצרפים לו אגוזים, או בננות, או סוכר חום, מקבלים עוגה בריאות, טעימה, שחומה ומעוררת תיאבון.

רעיון לעיטור: אפשר לצפות את העוגה בזיגוג או בקרם לבן, ולעטר ב„גזרים" עשויים ממרציפן. אפשר לרכוש אותם מוכנים, או להכין לבד בבית, ממרציפן צבוע בכתום.

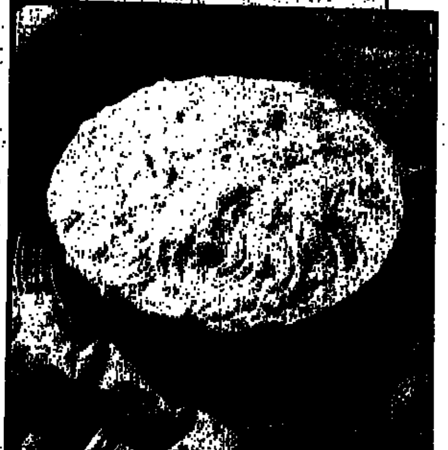
דנית סלומון

המצרכים: 2 כוסות קמח תופח; 2 כפיות מחוקות אבקת אפייה; ¾ כוס סוכר חום מהודק; ½ כוס אגוזי מלך קצוצים; 100 גרם גזר – חזוי, קלוף ומגורר דק; 2 בננות בשלות, מעוכות; 2 ביצים; ¾ כוס שמן.

מחממים את התנור לחום בינוני (180 צ'). משמנים היטב תבנית בקוטר 22 ס"מ, ומרפדים את תחתיתה בעיגול נייר אפייה.

מנפים את הקמח עם אבקת האפייה לקערה גדולה, ומערבבים עם הסוכר. מוסיפים אגוזים, גזר ובננה ומערבבים.

עושים גומה במרכז התערובת, ושוברים לתוכה את הביצים. מוסיפים את השמן, ומערבבים את הכל לתערובת אחידה. מעבירים את התבליל לתבנית המוכנה, ואופים במשך כ־1½ שעות, עד שהעוגה תשחים ותיפרד מדפנות התבנית, וקיסם, שננעץ במרכז העוגה, יצא נקי. הופכים את העוגה על רשת מתכת, מסירים את הנייר, ומשהים להצטנן. מצפים בקרם.



המצרכים לקרם: 75 גרם חמאה רכה; 75 גרם גבינה לבנה שמנה; 175 גרם אבקת סוכר מנופה; ½ כפית תמצית וניל.

שמים את כל החומרים בקערה, ומקציפים יחד לתערובת אחידה וחלקה. משהים מעט במקרר, כדי שהקרם יתקשה מעט לפני המריחה.

מה שפחות
דליה ניר

מתוקים וקלים

עוגת תפוחים, תפיחת שמרים, ממתקי שוקולד וקוקטייל אמיתי – גם זו דיאטה. כי דיאטה זה לא מה שחושבים, אוכל תפל וירקות מעוכים, אלא אכילה נבונה. אז שיהיה לכם לבריאות.

עוגת תפוחים ואגוזים

המצרכים: ¾ כוס קמח; ½ כפית אבקת סודה לשתייה; ½ כפית קינמון טחון; קורט מלח; ¼ כוס סוכר חום מהודק; 4 כפיות מרגרינה רכה; 2 ביצים; כפית תמצית וניל; 2 תפוחי עץ; 30 גרם פקנים קצוצים.

מערבבים היטב קמח סודה לשתייה, קינמון ומלח בקערה יבשה. מקציפים את המרגרינה עם הסוכר בקערת הקצפה. מוסיפים ביצים ותמצית וניל, ומקציפים לתערובת אוורירית. מוסיפים באיטיות את תערובת הקמח.

קולפים את התפוחים, וחותכים לקוביות קטנות. מוסיפים את התפוחים והאגוזים לתערובת. מרססים תבנית אפייה (20x20 ס"מ) בתרסיס שמן, ומשטחים בה את התערובת. אופים בחום בינוני כ־35 דקות, עד שקיסם שננעץ למרכז העוגה יצא יבש. מצננים בתבנית 10 דקות, והופכים על רשת להשלמת הצינון. חותכים ל־8 מנות שוות.

(8 מנות. 145 קלוריות למנה)

קוקטייל אננס

המצרכים: ⅔ כוס מיץ אננס (ללא תוספת סוכר), ⅓ כוס יין לבן יבש, ⅓ כוס מיץ תפוזים (ללא תוספת סוכר), 4 קוביות קרח, ⅓ כוס מי־סודה, עלי נענע.

מערבבים אננס יין ומיץ תפוזים בצנצנת. מקררים במקרר כשעה.

מחלקים את תערובות המיצים בין 2 כוסות גדולות, מוסיפים מי־סודה וקוביות קרח, ומגישים מיד עם עלה נענע.

(2 מנות. 121 קלוריות למנה)

כדורי שמרים וצימוקים

המצרכים: כוס + כף חלב דל־שומן; ⅓ כוס + 2 כפיות מרגרינה רכה; ¼ כוס סוכר; 30 גרם שמרים; 2¼ כוסות קמח; ⅓ כוס צימוקים; קליפת תפוז מגוררת; 2 כפות אבקת סוכר; כפית מים.

שורים את הצימוקים במים פושרים עד שיתפחו. שופכים את המים.

בסיר קטן מחממים את החלב עם ⅓ כוס מרגרינה. מחממים אך לא מרתיחים. מערבלים סוכר ושמרים במעבד המזון. מוסיפים באיטיות את הקמח. מוסיפים את החלב וממשיכים לערבל עד שיתקבל בצק דביק. מעבירים לקערה, ומוסיפים את הצימוקים ואת קליפת התפוז.

צרים 12 כדורי בצק, ומניחים על משטח מרוסס בתרסיס שמן. מכסים במגבת ומתפיחים במשך שעה.

ממיסים את 2 כפיות המרגרינה בסיר קטן. מוסיפים את כף החלב. מברישים את כדורי הבצק בתערובת. חורצים בכל כדור 2־3 חריצים בעזרת סכין חדה, ומניחים בתבנית אפייה מרוססת בתרסיס שמן.

אופים בחום בינוני כ־25 דקות. מרימים במרית מתכת ומצננים.

מערבבים אבקת סוכר ומים בקערית קטנה. מורחים מעט על כל עוגה.

(12 מנות. 184 קלוריות למנה)

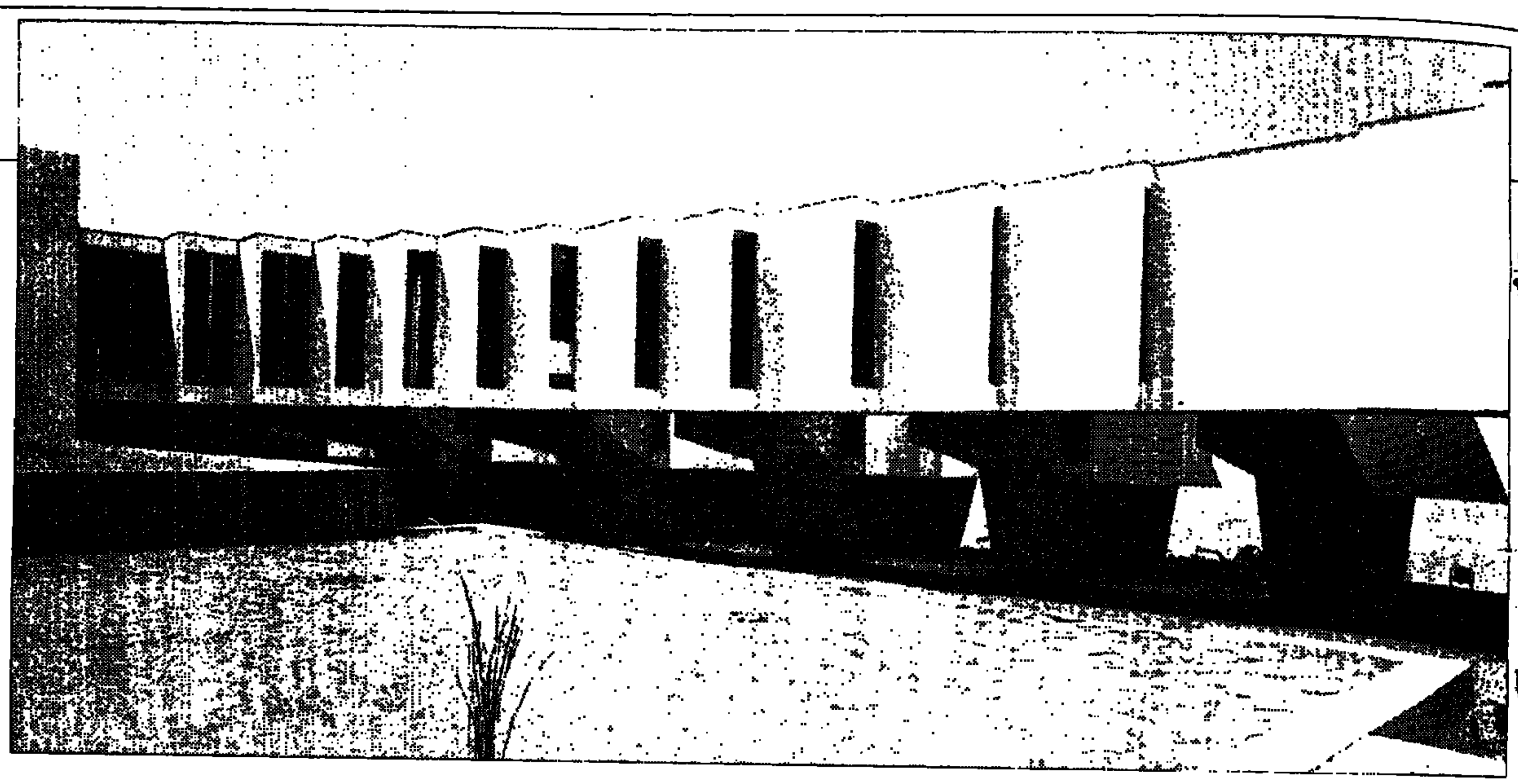
ממתקי שוקולד

המצרכים: 30 גרם שוקולד חלב, 30 גרם בוטנים קלויים ללא מלח, 30 גרם אגוזי קשיו קלויים ללא מלח, 30 גרם שקדים, 2 טיפות תמצית חמאה, 2 טיפות תמצית רום.

קוצצים את הבוטנים, האגוזים והשקדים. שמים את השוקולד במחבת קטנה, שמונחת בתוך מחבת גדולה עם מים חמים, וממיסים את השוקולד. מוסיפים תמצית חמאה ותמצית רום. בוחשים לתוך השוקולד את תערובת האגוזים.

מצננים מעט ומחלקים בין 16 עטורות נייר קטנות. מצננים במקרר עד שהשוקולד יתקשה.

(8 מנות. 85 קלוריות למנה)



מיבנה טיפוסי של זאב רכטר: פשטות, פונקציונאליות, תורה שהביא מהבאוהאוס

מעורב תל־אביבי

■ חוה קרוון

אנחנו חיים במזרח, בתוך ארכיטקטורה מערבית. מציאות פרדוקסלית. מעניין מה היה קורה, אילו בין חלוצי שנות ה־20', היו מגיעים לכאן אדריכלים, לא מגרמניה ומצרפת, אלא מאלג'יר, תוניס ומרוקו. יש להניח, שתל־אביב היתה נראית כמו כל עיר אחרת במזרח התיכון. בתים לבנים ולבנים, חצרות פנימיות ועצי זית וגפן.

אבל האדריכלים הראשונים שהגיעו ארצה היו תלמידי לה־קורבוזיה הצרפתי, והבאוהאוס הגרמני. הם רצו לבנות כאן ארכיטקטורה חדשה ומודרנית. בהתלהבותם שכחו לעיתים, שאנחנו חיים באיזור הים התיכון, בשמשים אחרים, שהשמש שונה. הם ניסו פה ושם לשלב קשת או כיפה, אבל היו אלה ניסיונות מלאכותיים, שלא נטמעו ולא הפכו לסיגנון.

■■■

בן שחורי נטל על עצמו לכתוב על אחד האדריכלים הראשונים שלנו, זאב רכטר, ("זאב רכטר", הוצאה משותפת של המועצה לתרבות ואמנות, הוצאות "הקיבוץ המאוחד" ו"כתר"). סיפורו הוא גם סיפורה של האדריכלות הישראלית עד שנות ה־60', השנה שבה הלך זאב רכטר לעולמו.

כמה אנשים, פרט לאנשי המקצוע, יודעים, למשל, שאת היכל התרבות בתל־אביב, ובנייני האומה בירושלים, ובית־החולים "קפלן" ברחובות – עיצב זאב רכטר. וגם את ביה"ח "מאיר" בכפר־סבא, בית־הספר לארכיאולוגיה בירושלים, מלון "השרון" בהרצליה, בתי המשפט בתל־אביב, שיכון לדוגמא ברמת־אביב ושיכון במעוז־אביב, חדרי האוכל ובתי מגורים בשער העמקים, בבית אלפא, במשמר העמק ובתל־עמל, בית הבראה במעלה החמישה וזה שבנצרת, בית מגורים לשחקני "הבימה" בת"א, ובית העם בבאר־שבע וביתן "הלנה רובינשטיין" בת"א, וביתן התצוגה שלנו בביאנלה של ונציה – את כל אלה, ולא רק אותם, תיכנן זאב רכטר.

לא את כולם תיכנן לבדו. על היכל התרבות עבד עם האדריכל דב כרמי, ועל בתי המגורים לשחקני הבימה – עם גניה אוורבוך. מ־1950 הצטרפו למשרדו בנו יעקב, וחתנו משה זרחי.

סיגנונו של רכטר האב מושפע מלה־קורבוזיה, שרגל במיבנים פשוטים, מעוצבים בהתאם לפונקציה שלהם: הימנעות מכל קישוט מיותר, השתחררות מהצורך בסימטריה, בניית חלונות בקו אופקי, הרמת הבניינים מעל עמודים, וניצול הגג השטוח לשימוש ציבורי – גן, בריכת שחייה או מיגרשי משחקים.

זאב רכטר אימץ אומנם באופן מלא את עקרונות הסיגנון הזה, אבל עם וואריאציות בכל פרוייקט. לבנייני האומה בירושלים, אולם ממלכתי המיועד לכנסים ולקונגרסים, שיווה צורה מונומנטאלית מרשימה. ואילו לביתן הלנה רובינשטיין העניק צורה קלילה, ובתוכה שלושה מיפלסים גדולים לתצוגת יצירות אמנות. את בית החולים קפלן בנה כמיבנים מפוזרים בתוך חורשה, ודאג שמחלונות חדרי החולים אפשר יהיה לראות נוף, ולא בניינים.

בשיכונים במעוז־אביב ערך רכטר בניינים בני ארבע קומות במקביל. השטח שביניהם הוא גן לדיירים. הכביש עוקף את המיבנים מסביב. אומרים, שלמרות שהדירות שם קטנות, אין כמעט תחלופה של דיירים.

בקיבוצים לקח רכטר בחשבון את מינהגי המקום. חדר האוכל הוא מרכז תרבותי ואנושי בקיבוץ. רכטר ממקם את חדר האוכל במרכז הקיבוץ, ולפניו מישטח דשא, כמו לפני מיבנה ציבור. אם לשחקנים הוא בנה בתל־אביב דירות דו־מיפלסיות פתוחות, המתאימות לחיי חברה ואירוח, הרי שלקיבוצניקים בנה רכטר דירות פשוטות וצנועות.

למעשה, לא למד זאב רכטר אדריכלות. הוא למד הנדסה ברוסיה, ברומא ובפאריז. כל חייו היה מקורב לציירים, פסלים, שחקנים, מוסיקאים ומשוררים. הוא ישב איתם ב"כסית", ואירח אותם בביתו.

רכטר סבר, שאדריכלות היא אמנות שיש ללמדה באקדמיה לאמנות, ולא בבית־ספר טכני. מי שהכירו אותו מספרים שהיה בעל קסם אישי, איש שיחה מעניין. לא איש של תיאוריות יבשות ומנוסחות. היתה לדבריו נימה פיוטית. אולי בשל כך רכש ידידים בקלות.

הפסלת חנה אורלוף כל כך התרשמה ממנו, עד שהזמינה אותו לפאריז, כדי שיבנה עבורה בית מגורים ואטלייה. ורכטר עשה אז את צעדיו הראשונים במקצוע. הוא זכה לביקורות נלהבות ובהצעות עבודה בפאריז, אבל העדיף לשוב לתל־אביב הקטנה.

אדריכלי אותה תקופה בתל אביב, כרמי, שרון, נויפלד, דיקר, פבזנר, ברקאי, רכטר ואחרים, התאגדו והקימו חוג אדריכלים פעיל. נוסף לוויכוחים סיגנוניים ותיאורטיים וביקורת הדדית, הצליח החוג לגרום שינויים רבים בנוהלי הבנייה. הם דרשו – והצליחו – לצרף אדריכל לוועדה עירונית, המחליטה בענייני בנייה ואורבאניזם. הם התאחדו עם איגוד המהנדסים, וביחד העבירו חוק המחייב תחרות פתוחה על כל פרוייקט בנייה ציבורי. כך התאפשר לאדריכלים מוכשרים בראשית דרכם לקבל פרוייקטים, שבאופן המקובל עד אז, לעולם לא היו זוכים בהם. החוג גם הוציא עיתון, "הבניין במזרח הקרוב".

רבים מבתי תל־אביב הבנויים על עמודים – חייבים את צורתם לזאב רכטר. הוא צידד בלה־קורבוזיה, שגרס כי יש להרים את הבניינים מעל האדמה. הבית המורם מאפשר לשמור על פרטיות. העוברים והשבים אינם מציצים לתוך הדירה, והעמודים ממשיכים את הרחוב, יוצרים מישטחים רחבים ונעימים, המעניקים גם איוורור מצויין.

רכטר נלחם למען בנייה על עמודים, בלי לכלול את השטח באחוזי הבנייה. רשויות העירייה לא ראו זאת בעין יפה. חוג האדריכלים עמד מאחוריו, ובסופו של דבר נקבע חוק המחייב בנייה על עמודים. אבל במקום שבו משחק כסף, לא תמיד תקפים החוקים. לאט לאט החלו לסגור את השטחים הפנויים מתחת לעמודים, למקם בהם חנויות ואחר־כך מיקלטים. בבתים רבים, החלק הקידמי הוא על עמודים, והאחורי בנוי.

מסע בין בנייניו של זאב רכטר מגלה, שבעוד הבניינים הציבוריים שלו מתוחזקים בצורה מתקבלת על הדעת, הרי שהבתים הפרטיים עוברים שינויים, לעיתים דראסטיים מאוד. בית אנגל, בפינת רחובות מאזה ושדרות רוטשילד, אותו תיכנן רכטר בשנת 33', אינו דומה עוד למקור. היה זה הבית הראשון בתל־אביב, שנבנה על עמודים. השטח שבין העמודים התחבר עם הגן שבחצר הבית, ויצר שטח יפה ופתוח. צורתו של הבית היתה פשוטה, קוים ואלגנטית.

המשך בעמוד 22

האדריכלים הראשונים של תל אביב הגיעו מגרמניה עם רעיונות של הבאוהאוס ● הפכו את ת"א לעיר מערבית במזרח התיכון ● "הספר "זאב רכטר" מספר על האדריכלות הישראלית עד שנות ה־60' ● החלום לבנות עיר לבנה הפך אפור

זאב רכטר ובתו: טיפוס איש שיחה מעניין, ידיד של אמנים

סלטי מַשְׁנִי

אנו מודיעים על פתיחת חנות המפעל!

סלטים ביתיים ומובחרים במחירי המפעל

מפעל וחנות המפעל: רח' שאול המלך, פינת אנילביץ 2, רמת אליהו ליד המסוף המרכזי של "אגד" טל' מפעל: 9610839, 9611237 טל' חנות המפעל: 9611369

לזוהר וכל צוות סלטי משני עלו והצליחו
מאחלים: הנהלת טאק טורו ועובדיה
טאק טורו
הספקת מוצרי בשר כשר, סטייקים, קבבים, המבורגר, נקניקיות ועוד לרשתות שיווק, מעדניות, מסעדות ומוסדות
המפעל שמביא לך פיקניק הביתה
טל 03-660659, 03-652989

למשנים איחולי הצלחה לרגל פתיחת חנות המפעל
שפודי התקווה
המסעדה שתמיד חוזרים אליה
מטעמי כבש, כבד אווז, מבחר בשרים על האש, מבחר סלטים תוצרת בית -כשר-
האצ"ל 30, טל. 376404, 372948
האצ"ל 37, טל. 379999, 378014
מאפיית שיפודי התקווה האצ"ל 35 ת"א טל. 379626

לסלטי משני ברכות ואיחולים לבביים
חיים צורף תשובה
שיווק בשר למפעלים ומסעדות
שיווק בשר
המפעל וחנות המפעל: רח' החרושת 17 אזור התעשייה [illegible], רמת-השרון מורשה 03-498402, [illegible]

לסלטי משני ברכות להמשך הדרך
מאחלים
הבקתה

לסלטי משני לרגל פתיחת חנות המפעל הצלחה בהמשך דרככם
שמואל את שלמה לזר
סמי הגדול
שוק הסיטונאים ת"א ביתן ב' מס' 25
טל. 03-5614828

לסלטי משני שפע ברכות ומיטב הצלחה בהמשך הדרך
פונדק החרמון
קרית שמונה, הכביש הראשי טל. 069-40019

לסלטי משני לרגל פתיחת חנות המפעל המשך שגשוג ועליה
אטליז חינאוי
רח' קדם 50 יפו טל. 03-822074

לאחים משני היקרים הרבה הרבה הצלחה מכל הלב
מאחלים
עובדיה ואלי
חברת מרינה יבוא מזון בע"מ
פיזוטו 9 ת"א טל. 03-623990

לסלטי משני ברכות לבביות
מסעדה
מסעדה לאניני הטעם
ז'בוטינסקי 63 פ"ת
טל. 9231616

לזוהר ודני וכל צוות סלטי משני המון המון הצלחה מכל הלב...
ממלכה ואבי עזר
מוצרי מזון, חנות מפעל לסלטים ומאפית פיתות
העבודה 3 בת-ים טל: 5510344

לסלטי משני לרגל פתיחת חנות המפעל איחולי הצלחה, שגשוג והמשך עבודה פוריה
פלקסו פרינט
יצור שקיות פוליפרופילן מודפסות
ר' גיסין ק. אריה פ"ת טל. 03-9221744

לסלטי משני הצלחה ושגשוג
מאחל קרור יעקב
הקרור הצועד עם הזמן
טל. 03-5565997 - 03-801581

לסלטי משני לרגל פתיחת חנות המפעל עלו והצליחו
מקדולי

לסלטי משני המשיכו להעפיל מעלה מעלה
טל-שרותי ביטוח והשקעות בע"מ
נחלת בנימין 57 ת"א טל. 622472

לסלטי משני איחולים לבבים
הוד מוצרי אלומיניום בע"מ
יצרני עבודות אלומיניום לבנין
הסדנא 5. ק. אריה- פ"ת טל: 03-9232534

לסלטי משני שפע ברכות לרגל פתיחת חנות המפעל
פול רהיט
התארגנות יצרני רהיטים
ז'בוטינסקי 9 בני ברק טל: 03-799156

לסלטי משני איחך לכל אורך הדרך
היפר-עוז
הנשיא הראשון 34 רחובות טל. 08-467061

לסלטי משני ברכות ואיחולים לבביים
סבבה
חנות למוצרי מזון
וולנברג 4 חולון טל. 03-884179

מי אני... מה אני... בלי סלטי... משני באהבה רבה לכל משפ' משני
גברי בנאי

לסלטי משני ברכותינו הלבביות כה לחי!
אחים זקאק
מפעל לשיש
יפת 71 יפו ת"א טל. 838569

לסלטי משני בהצלחה
מאחלים ש.אס ובניו בע"מ
בית חרושת לנקניק
החרושת 10 ת"א טל. 03-373586

לסלטי משני זר ברכות
מזנון זהו-זה
הנביאים 3 בת-ים טל: 03-5516869

לסלטי משני שפע ברכות והצלחה בעתיד
קפה אוסלו
אבי גבירול 192 ת"א טל: 03-458591

לסלטי משני לרגל פתיחת חנות המפעל איחולי הצלחה ושגשוג המשך עבודה פוריה בהמשך דרככם
תכשיטי שלום ישראל ובניו
אצ"ל 32 ת"א טל. 03-384708

לזהר וכל צוות סלטי משני שפע ברכות והצלחה
דר פלסט בע"מ
יצור קופסאות ואריזות מפלסטיק לתעשית הסלטים הדגים והמזון
ח.ד. 79 ק. מוצקין טל. 04-733047

לסלטי משני אחכם לאורך כל הדרך
מוסך הזכמן
סלמה 27 ת"א טל. 810329

לסלטי משני עלה והצלח!
פולי-פת בית שמש בע"מ

לזוהר ואחיו הצלחה בדרך החדשה
הנהלת מסעדת דקר

דני וצוות העובדים מברכים את האחים משני עלו והצליחו
מוסך גבע - בני ברק
הירקון 72 בני ברק

זר ברכות מכל ידידך
מוקד אל-טל
בנין אל-טל א.ת. דרך יבנה רחובות טל. 08-462463

לסלטי משני מג'קי הגדול מכל הלב
מסטקית מושיקו לויקו
צומת גלילות

לסלטי משני איחולים לבבים
קטניות תבלינים ופירות יבשים
החלוצים 18 ת"א טל. 03-822570

לסלטי משני המשך שיתוף פעולה פורה
אלפרד ונורית

לסלטי משני מאמין בברככם החדשה
מאחל דוד
פונדק השובך

לסלטי משני עלו והצליחו
תודה על היחס
ראשון הקטנה

לסלטי משני שפע ברכות
חברת זומרייך (1983) בע"מ
יבואני מכונות לתעשית המזון
שד' הר ציון 108 ק. מלאכה ת"א

לסלטי משני הצלחה בדרך החדשה
מאחלים
תעשיות חומרי ניקוי בע"מ

לסלטי משני עלה והצלח
רשת מעדני עשרת לאניני הטעם
מושב עשרת

לסלטי משני איחולים לבביים
פרסום הגבור
סוקולוב 3 ראשל"צ מיקוד 75263 טל. 946088

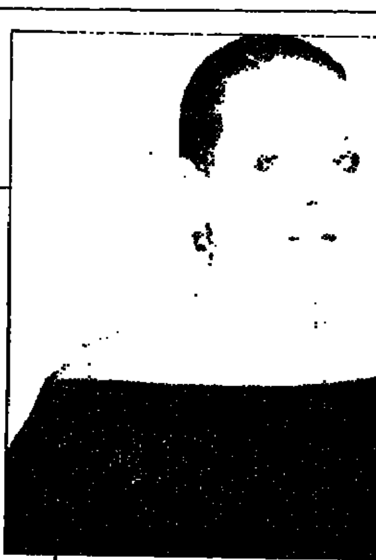
מצטרפים לברכות
שווקית פרסום וקידום מכירות
רוטשילד 28 ראשל"צ טל. 9665891/2

מחר באופנה

הגל הקל

■ נורית בת־יער

דליה קפוזה, מעצבת טרייה מהתנור של „שנקר" ● מלתחת הקיץ שהכינה ל„קסטרו מודל" פרושה על כל שעות היום ● מכנסי 3/4 מנוקדים עם חולצת סרעפת סקסית, לבוקר או לאחר הצהריים ● שמלת מסטיק בירוק זרחני לדיסקוטק, ובלייזר לאירוע רישמי ● הקונפקציה כציונות


דליה קפוזה: מאמינה בשילוב בין נוחות ליופי

לערב בדיסקוטק, שמלת מסטיק בירוק ניאון. מחשוף צווארון שמוט מעבר לכתפיים

רק שתי נקודות הפרידו בין דליה קפוזה לבין המקום הראשון בתחרות „שנקר־שרתון" לעיצוב דגם אופנה ישראלי מקורי, שנערכה לפני כשנתיים. „על חודו של שתי נקודות נסעה אליאן סטולרו, הזוכה במקום הראשון, לניו־יורק, ואני – לסופשבוע בירושלים. זה שבר אותי", מחייך הירוק בעיניה של קפוזה.

מכירים את מעצבי האופנה האלה, שללא כל קשר למידת כישרונם – נדמה להם שהקב"ה הוא סנגנס אז דליה קפוזה היא בדיוק ההיפך מזה. המקום השני בתחרות ההיא, והתואר „תלמידה מצטיינת" שבו זכתה בסוף שנה ג' – לא הרסו לה את הענווה.

כאשר לפני כחמש שנים ניגשה לבחינות הכניסה ל„שנקר", היתה בטוחה שהגיעה „עם מיטען חנטרישי, ושלא ייצא מזה כלום". לאחר שהתקבלה, היתה משוכנעת שזה רק מזל וקיבלה את כאב הבטן האמיתי. חששה שתצטרך להתמודד עם עוצמת הלימודים באמצע.

דליה קפוזה, 26, רווקה, שיער ערמוני ארוך שהסטודנטים לציור של „מכון אבני" היו רוצים לצייר (וגם ביקשו) – הגיעה לאופנה מהציור. בגיל שבע, כשציירה בביתה ברמלה דמות נשית לבושה בהידור – אחיותיה לא האמינו למראה עיניהן. אילצו אותה לצייר שנית, לוודא שלא העתיקה. בהיותה בת 16 עברה המשפחה לראשון־לציון, שם מתגוררת דליה גם היום. אחרי הצבא עברה שנה בבורסה, במיון יהלומים. בעידוד אחותה הגדולה החליטה לנסות את אפיק האופנה ב„שנקר". שבועיים לאחר סיום לימודיה כבר התקבלה, בהמלצת מורתה מוניקה דור, ל„קסטרו מודל".

הקיץ היא יכולה לזקוף לזכותה אחרים מהלהיטים הלוהטים ביותר שרצים ברחוב הישראלי. לא שהיא ממהרת לעשות את זה. „ראשית", היא מצטנעת, „אוסף הקיץ של המפעל (אם כי לא הדגמים שבתצלומים) עוצב בחלקו על־ידי עמיתתי אסתי זיסמן, בעלת ראש שוכב ויכולת בשילובי צבעים נועזים. שנית, גם בעל המיפעל הוותיק, אהרון קסטרו, תורם רעיונות".

דליה רואה בעבודתה במיפעל קונפקציה – ציונות. „כל בוגר 'שנקר' רוצה לממש חלומות, לפתוח סטודיו או בוטיק עצמאי. האחריות שבעבודה במיפעל גדול גם מפחידה. זה כמו ציונות. כי כל אחר צריך להתלבש יפה. גם הפקירה בביטוי לאומי. לא רק אניני טעם ובעלי אמצעים".

את רעיונותיה היא דולה מהרחוב, מסרטים, מטיול לפאריז או ללונדון, מה„אל" האמריקני ומכשורות מגזין ה„קולקציונה". „ראיתי את תצוגת חותם הצמר האוסטרלית בטלוויזיה. אני מתה על דונה קאראן, אוהבת את מונטנה. אבל את הולכת ברחוב ומזיעה, רוצה משהו שחי בשלום עם האקלים שלנו, ואת משתוקקת למשהו יותר צבעוני על אף מעלותיהם של השחור והלבן. אני מאמינה בפתיחות למה שקורה מסביב, ולשילוב בין נוחות ליופי".

מה מייחד את דגמיה של דליה קפוזה מפריטים רבים אחרים שראינו העונה? גישתה לנושא הפרחים, למשל. במקום שמלות „כבדות" בפרחים – ורד בורד אדום כדם על „טי" לבנה. גם יותר מיוחד, גם יותר אפקטיבי. או מגע מרומז של הדפס ורדים, בשילוב צבעים מגנטי של ורוד־ירוק, בחפתיה של חולצה ורודה חלקה.

מתוך הדגמים שעיצבה ל„קסטרו" ניתן להרכיב מלתחת קיץ או נופש צעירה, לכל פעילויות היום והערב. למכנסוני פסים של חופ"ים או שיט מחובר מחוכון עם הדפס קומיקס משעשע. למכנסי 3/4 שובבות־מנוקדות – חולצת סרעפת סקסית, לבוקר או אחר־צהריים נינוח. לדיסקוטק אפשר לרדת בשמלת מסטיק בירוק זרחני א־לא־מדונה, או בחצאית טול אדומה שקורצת מתחת לפעמון משובץ. את מחסום האירוע הרישמי עוברים בסיועו של בלייזר ייצוגי. מחירים: 19־175 ש"ח.

בהשראת שנות ה־50, פסים ונקודות בצירוף צעיר ותוסס. מכנסי 3/4 וסרעפת חשופה

צילם: מנחם עוז
דוגמנית: דניאלה אורטנר
שיער: יוקי שרוני
אתר: נמל יפו

בתמונת השער:
ורדים בשילוב מתשמל של ורוד־ירוק על מיני מטריקו

האיש עם השוקולד

החווייה של גידול ילדים בניו־יורק, והפחד המצטרף אליה – שמא יתלוו הילדים אל אדם זר, הולידה ספר ילדים חדש: „איש שלא מכירים", מאת נעמי בן־גור ● המחברת חזרה משהייה בת 10 שנים בניו יורק, נשואה ואם לשניים, חדורה בתחושה החרדה לילדים ● המסרים של הספר: בשום אופן לא להתפתות לאנשים, אפילו מבוגרים, ואם קרה משהו חריג – צריך לספר להורים

■ סימה אלה
צילם: אסף פוקר

נעמי בן־גור עם במבי, עיר[illegible]

נעמי בן־גור חזרה לארץ לפני שלוש שנים משהות בת עשר שנים בניו־יורק. היא חזרה אדם שונה. בין השאר, בלט לעין השוני במצבה האישי. היא יצאה מכאן רווקה בעלת תואר ראשון בספרות כללית, בפילוסופיה ובצרפתית, ולאחר פירסום של ספר שירים ראשון, שעורר עניין מיוחד וגרר ראיונות עיתונאיים רבים עימה, כי הוא פורסם בעודה כתבת צבאית בשירות, וראה אור בעשר מהדורות. הנוער פשוט אהב את נעמי בן־גור. אחר־כך היא פירסמה עוד כמה ספרי ילדים, במקביל לעבודתה העיתונאית בעתון היומי „למרחב", שכבר לא יוצא לאור.

נעמי היתה, אם כן, כחוזרת מסודרת עם דירה, מכונית, וג'וב חדש בתור דוברת אחת המחלקות בסוכנות אבל... עם ג'וקים בראש. יום אחד ארזה את עצמה ונסעה מכאן. כשחזרה אחרי עשר שנים נעמי נשארה רזה כשהיתה, משכילה יותר: תואר שני בלימודי הקולנוע באוניברסיטת ניו־יורק. שם כתבה גם מדריך למטייל, „ניו־יורק אחרי חמש", שעליו נכתב בביקורות נלהבות ש„נעים לקרוא אותו גם כשלא נוסעים". והיא חזרה במצב אישי חדש. אשה נשואה לעורך, עוכר בבנק לאומי, ואם לשני ילדים, במבי ועירון. ג'רייה כבר נולדה בארץ.

■■■

ההקדמה הזו באה כדי להדגיש שמי שחי באמריקה כהורה, אין סיכוי שהוא לא מכיר היטב את התחושה הברורה של פחד מפני פגיעה בילד שלך. החשדנות הופכת לטבע שני. בגן־השעשועים כל אדם הוא בחזקת חשוד בעיניך, שעדיין לא חטף את הילד שלך. הוא יישאר חשוד גם אם לעולם לא יחטוף ולא יחשוב לחטוף לך את הילד.

אתה לא יכול לשכוח את בעיית היעלמותם של ילדים, גם אם תרצה, כי בכל פעם שתשלוף קרטון חלב מן המקרר, תיתקל בתצלום של ילד או ילדה מתנוססים עליו, כי אבא ואמא שלהם עדיין מתפשים אותם. עדיין לא נואשו מן התקווה. ילדים שנעלמו וגורלם לא נודע. בחנות לכלי כתיבה תמיד תוכל למצוא ערכה מיוחדת לנטילת טביעת אצבעות של הילדים בבית, ולרישום סימנים מ־ ליתר בטחון.

והו הרקע שממנו צמח ספר הילדים החדש של נעמי בן־גור. הפחד שהילדה שלה, במבי, תלך בלי רשות עם אדם לא מוכר, וגם עם אדם מוכר העביר בה צמרמורת. והתוצאה – היא התיישבה ליד שולחן הכתיבה וחיברה את הספר „איש שלא מכירים" (הוצאת „רכגולד ושות'"), שבו אזהרה חמורה לילדים. בקרוב יצאו לאור שלושה ספרי ילדים נוספים פרי עטה של בן־גור, ובין לבין היא עסוקה גם בכתיבת פרקים נוספים בסדרת הטלטקסט לבתי־הספר, „משפחת כהן", העוסקת בעניינים אקטואליים.

„איש שלא מכירים" הוא סיפור על במבי, שיורדת לשחק בחצר עם חברתה ואינה שבה הביתה לעת ערב. אבא חוזר הביתה ורק אז מתברר כי במבי נעלמה. הוריה והשכנים יורדים לחפש אחריה ומגלים את בובתה מושלכת על האדמה. במבי לעולם לא היתה עוזבת את הבובה שלה ככה.

הילדים למדים מהסיפור שאיש נחמד פגש את במבי כששיחקה בחצר, והחל מפטפט איתה. הוא הציע לה שוקולד עטוף בנייר זהב ואדום. הבובה (הגילמת כאן את היצר הרע) מדרבנת את הילדה ללכת עם האיש. לאחר נסיונות שיכנוע אחרים היא אומנם הולכת עם האיש הנחמד אל גן־השעשועים הקרוב למקום מגוריה. כבר היה ערב, ערב סתווי קר.

■■■

ואנחנו מגיעים כאן לקטע הכי מפחיד של הספר. ואגב, בלי לציין בגלוי מין. למעשה האיש הנחמד אפילו לא נוגע בבמבי). הוריה של במבי מוצאים אותה. האיש הנחמד בורח. בסוף אותו שבוע, כאשר יושבים ההורים עם במבי בגלידריה, מתפתחת שיחה שבה ניתן ללמוד כיצד לדובב ילד לספר על מיקרה לא נעים שאירע לו, גם אם מזהירים אותו „לא לספר לאיש. גם לא לאבא ולאמא". הסוף – הסוף טוב.

בארץ מרווחים כ־1000 מקרים בשנה של תקיפה מינית ומעשים מגונים בילדים: מחקרים קבעו כי בנות בגילאי 5 עד 10 חשופות יותר לסכנה. שלושה־רבעים מהנפגעים מעבירות מין הן ילדות, ורבע מהנפגעים הם ילדים.

במרבית המקרים התקיים המיפגש בין הקורבן לבין העבריין במקום פתוח, אולם העבירה עצמה בוצעה במקום סגור ומבודד.

הפיתויים שהשתמשו בהם עבריינים היו כסף, ממתקים, ומתנות. העבריין הוליך שולל את הקורבן: כשהציג עצמו כתור מורה או שוטר; כשביקש מהקורבן לעזור לו לחפש כתובת; כשהציע לקורבן עזרה. לאחר ביצוע העבירה, התכסיס השכיח ביותר הוא להורות לקורבן לחכות לו עד שובו, כדי להבטיח את מנוסתו. במחצית מן המקרים מזהיר העבריין את הקורבן לבל יגלה את דבר העבירה להורים. כמו־כן, במחצית מהמקרים הילדים אומנם שומרים את החוויה הטראומתית בסוד.

ספרה של נעמי בן־גור חזק, ענייני, מרתק. העלילה כל־כך משכנעת שנדמה כאילו באמת נפלה במבי, בתה של נעמי, קורבן לעבריין. „זה סיפור אמיתי?", שאלתי אותה מיד כנפגשנו. „לא, תודה לאל", אמרה. „תשמעי", היא אומרת, „ילדים בגיל חמש יורדים לבד לשחק בחצר, ואני חיפשתי דרך איך להסביר לבמבי שלא הולכים עם איש שלא מכירים. זה הפחד העיקרי שלי. אין לי פחד שהיא תיפול מהנדנדה או שירביצו לה, ואפילו לא מחפץ חשוד. רק זה: רק שלא תלך עם מישהו זר".

■■■

הפסיכולוגית ד"ר דורית רואר, ראש העמותה להתפתחות הילד, התלהבה מהסיפור ומהרעיון, קראה אותו בעניין ואף כתבה לספר הקדמה. היא גם עבדה עם נעמי על שיפורים ושינויים, כמו לדוגמה, הדימוי שבני־אדם הם כמו אבטיח: „בחוץ נראים כולם דומים, ובפנים – יכול להיות בהם מן הטוב ומן הרע, מן המתוק ומן המר".

מלבד המסרים שאותם כבר הזכרנו – לא ללכת עם אדם שלא מכירים וגם לא עם אדם שמכירים, בלי רשות מההורים – יש בספר מסרים נוספים: על הילדים לספר להורים על המעשה „הרע" שעשו, גם אם הם חושבים שהוריהם יענישו אותם. כי לאבא ולאמא צריך לספר גם את הטוב וגם את הרע. המסר להורים – לדובב את הילד, וכיצד לעשות זאת. כיצד להתייחס אליו ולפרשה, אם ולאחר שהתרחשה.

„לכל מי שטוענים כי הסיפור מפחיד אני יכולה לומר: הספר פחות מפחיד מהמציאות. הספר צריך להפחיד. אני מעדיפה שבתי תסבול מפחד כזה, ושלא תלך עם זרים", אומרת נעמי.

„כרטיס של מקס פקטור במשביר לצרכן - מבצע היופי"
בואי לדוכן מקס פקטור וזכי בפרסים!
פרסים: שעון יד מהודר, כסאות לים, שובר קניה של 160 ש"ח לקניית מוצרי מרקם אוד ספונסר במשביר לצרכן, סט: שפתון + לק „קולורפסט". מוצרי מקס פקטור: פודרת אבן, צלליות לעיניים, לק, שפתון.
כל אחת זוכה
פרס ללא הגרלה
על כל קניה מעל 25 ש"ח מתנה
יופי של פרס בכל כרטיס
MAX FACTOR

דניאלה יקרה

הרפיה או הפריה?!

לפני חודש הלכתי למכון עיסוי, ושם עשו לי הרפיה, לא על ידי מגע מיני שלם. מאז אני מוטרד מאוד, שהמסז'יסטית השתמשה בזרעי לאיזושהי מטרה. אולי היא פשוט גנבה ממני זרע, עבורה או עבור מישהי אחרת. האם אפשר להיכנס להריון בדרכים עקיפות כאלה, ואל תכתבי לי מה איכפת לך.

הדואג

דווקא רציתי לכתוב לך מה איכפת לך, אבל אחרי שהזהרת אותי אני מוותרת. אני מניחה שהמסז'יסטית שלך יכלה להיכנס להריון מהזרע שהשארת, אבל מסז'יסטיות יודעות שיש דרך אחרת, הרבה יותר נעימה להיכנס להריון. אני לא חושבת שגנבו ממך משהו, אבל בפעם הבאה שאתה הולך למכון כזה, תבקש קבלה על כל מה שהשארת שם. קמצן שכמוך.

חצי־חצי

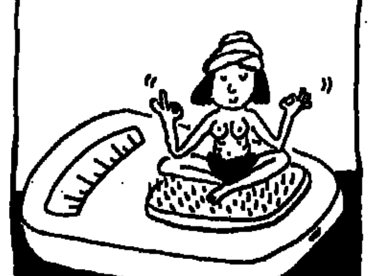
הורינו ניפטרו לפני זמן קצר, והשאירו רכוש מסויים. נכון שאני לגמרי מסודר מבחינה כלכלית, ואחותי לגמרי לא, אבל בכל זאת נידמה לי שהרכוש מגיע לנו חצי־חצי. אחותי אמנם לא ביקשה לעצמה יותר, אבל אני מרגיש קצת לא נוח. מה דעתך?

דן

הרכוש מגיע לכם חצי־חצי אמנם, אבל אם אתה מרגיש לא נוח עם זה, סימן שיש לך רצון לתת לאחותך יותר. תעשה את זה ותראה כמה מאושר תהיה. אנשים נוטים לשכוח שאפשר ליהנות מאוד גם מנתינה ולא רק מלקיחה.

סופרת קלוריות

אני מאוד משתדלת להפחית ממשקלי 4־3 ק"ג, על ידי ספירת קלוריות. אבל אני מאוד אוהבת מעדני וניל ושוקולד מסוג „רני". התוכלי לערכן אותי כמה קלוריות



יש בגביע בן 120 מ"ל וי־170 מ"ל.

השמנמונת

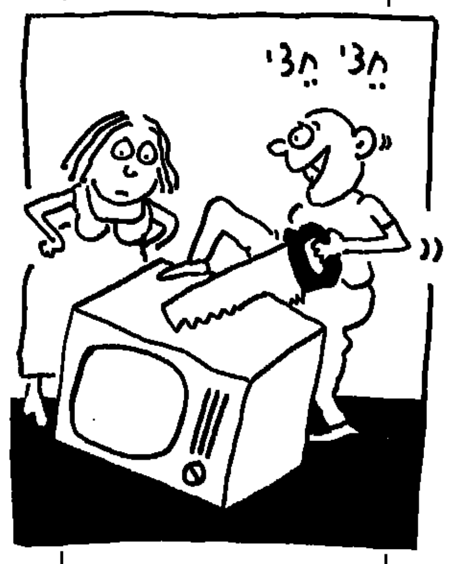
שאלתי את המומחית דליה עיר. היא אמרה שבדני יש בערך 150 קלוריות. כמו בפרי ובאשל. נכון לא נורא? אז תתענגי לך.

המלה האחרונה

את חייבת לשמור לעצמך תמיד את זכות המלה האחרונה, נכון? בגלל היהירות שלך, ההתנשאות הישראלית. ואת עוד קוראת לעצמך דניאלה יקרה, האמורה לעזור ולייעץ לקוראים נבוכים. בבקשה להדפיס מכתב זה.

ד.ע. ירושלים

הנה, הדפסתי את המכתב שלך, לפי בקשתך. עכשיו אולי תוכל להוסיף לתוארים הרבים שלי גם ממושמעת ומתחשבת בדעת קוראיה?



מה פירוש

אולי את יכולה להסביר מה פירוש המלה „אסרטיבי". הרבה אנשים שאני מכירה משתמשים במלה הזאת ולא נעים לי לשאול אותם מה זה בדיוק.

יעל

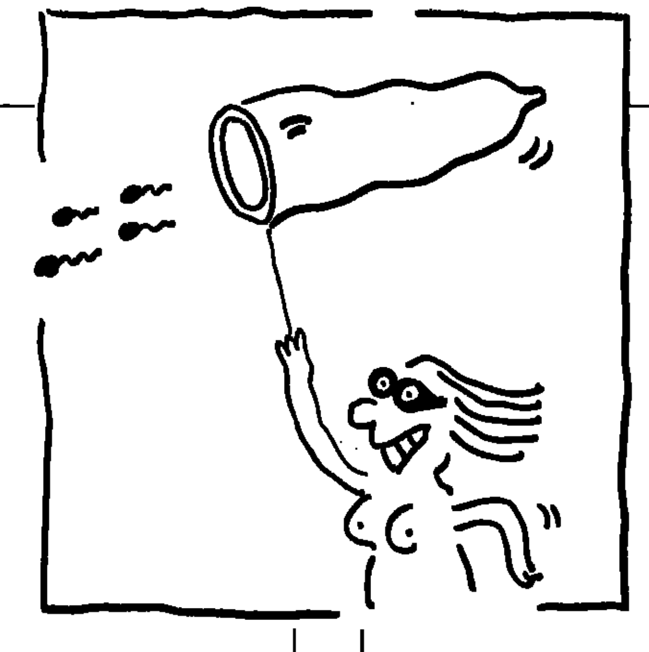
תלוי את מי את שואלת. יש אנשים שיגידו לך שאסרטיבי הוא אדם שיודע לעמוד על דעתו, ולהשיג את מה שהוא רוצה. לי יש חבר אחד שאומר, שאסרטיבי זה פשוט נודניק, ונאחס. למה? כי רק נודניקים ונאחסים כל הזמן עומדים על דעתם, אבל זה כמובן בצחוק. אגב, זו לגמרי לא בושה לא לדעת משהו ובודאי לא בושה לשאול.

איפה ההגיון

בננו מסיים השנה את בית הספר היסודי ועובר לחטיבת הביניים. חשבנו לתומנו שנירשום אותו לבית הספר הנימצא כחצי קילומטר מביתנו, אבל הסתבר שאנחנו לא שייכים לבית הספר הקרוב, אלא דווקא לבית ספר מרוחק הרבה יותר. אגב, לבית הספר הקרוב אלינו מגיעים ילדים ממקומות מרוחקים. אולי תגידי לי איפה ההגיון?

הורים

אני לא מוצאת הגיון בסידור הזה, אבל אולי תיפנו אל שר החינוך והוא ימצא הגיון כלשהו. אגב, כבר שמעתי על מקרים כאלה, אבל גם שמעתי על הורים שעשו צעקות גדולות, ובסוף ויתרו להם. עכשיו הכנסתי אותך לבעיה, נכון?



שעירה מאוד

אני שעירה מאוד בידיים. חשבתי להבהיר את השיער בעזרת מי־חמצן, אבל אמי אומרת שחמצן מקשה את השיער ומרבה אותו. אולי יש לך איזה רעיון אחר? אל תכתבי לי ללמוד לחיות עם זה, כי אני מוטרדת.

קוראת קבועה

אמא שלך לא צודקת. החמצן רק יבהיר לך את השיער ויעשה אותו פחות בולט. זה הרבה יותר חכם ונוח מאשר גילוח או הורדת שיער חשמלית. תנסי פעם אחת ותראי שלא קורה כלום.

איך לארח

לבעלי ולי יש חילוקי דעות בקשר לאירוח. הוא טוען שמיד עם הגיע האורחים צריך להציע לכם כיבוד ומשקה. אני חושבת שאפשר לתת להם לשבת ולנוח 10 דקות. מה דעתך?

א.א

אני חושבת שאת צודקת. לא צריך להתנפל על האנשים בכניסה ולהגיש כיבוד. אבל כמו שאת ודאי יודעת, נישואין זה פשרה אחת גדולה, אז תתפשרו. הוא אומר מיד, את אומרת 10 דקות. תיגמרו על 5 דקות ויבוא השקט על ביתכם. בהצלחה.

בלי שמיכה

בני בן ה־3 גורע שינה מעיני. כל לילה אני מכסה אותו 100 פעמים וכל פעם הוא זורק את השמיכה (תוך כדי שינה), וכמובן הרבה פעמים הוא מצונן. ניסיתי הכל ושום דבר לא עוזר. אני לא יכולה לשבת על ידו כל הלילה. נראה אותך עכשיו.

אמא של רועי

המכתב שלך חיכה לתשובה כל כך הרבה זמן, עד שנהיה קיץ, וכבר לא צריך שמיכות. אבל לגבי החורף הבא, מה דעתך להלביש את הילד בתוך שק־שינה שיהיה מונח על המיטה? או פשוט להלביש לו פיג'אמה חמה, כך שגם אם הוא יזרוק את השמיכה לא יקרה אסון. ואולי בעצם את מלבישה אותו כל־כך חם, שמרוב חום הוא זורק את השמיכה? חכי לחורף הבא ותעשי עבודות.

הפוך על הפוך / עקום על עקום

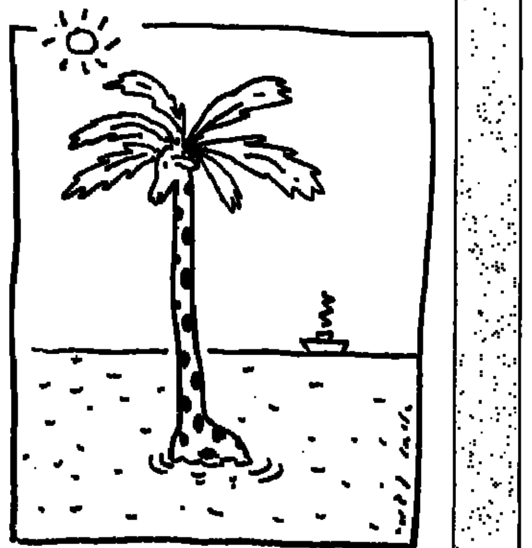
עמית רייכר

מוסווים בג'ונגל של החיים

בן אדם הולך בעולם, חושב על עצמו פחות או יותר דברים קבועים, חושב שהוא מכיר את עצמו יותר מכל אדם אחר. 'אני נורא עצלן', אמר לי לא מזמן אחד מחברי המכורים ביותר. עוד לפני שהשמש קמה ושוטפת פנים, הוא כבר מאייש את כיסאו בעבודה. אחר כך הוא מקבל בטבעיות גם את פני הירח. בין לבין, טס בהילוך רביעי, נמצא ביותר ממקום אחד בזמן אחד, מספיקן צמרת. זאת המציאות. אבל הוא יודע יותר טוב מהמציאות. בבפנים שלו הוא יודע שהוא עצלן, ושום עובדה לא תשנה זאת. מבחינתנו, זה רק עניין של זמן עד שכולם יגלו את מה שהוא יודע כבר מזמן.

אחר יכול לגלות מחדש את תורת היחסות, להמציא רכב הנוסע על האנרגיה של השמש, לבנות 17 מיגדלים, אבל בפנים בפנים, רק הוא יודע שהוא בעצם לא שווה כלום. את כל השגיו הוא משייך לאיזשהי יכולת הסוואה טובה. כמו אחד ששם עציץ על ראשו ומשוכנע שהוא נראה כמו ג'ונגל. את האמת המרה, רק הוא יודע.

ואם מישהי כל כך מפגרת מנטלית, עד שהיא בוחרת לחיות בחברתו, הרי שבהחלט מגיע לה יחס של בוז מזלזל. לא חשוב אם היא נראית כמו מיליון דולר, או חכמה כמו שניים. אם הוא הבחירה שלה, הרי שמשהו בה לא בסדר. לכן צריך להקטין אותה כמה שאפשר, להשתדל לקמט לה את הביטחון, להרוס לה את הקליפה. הבחירה האדיוטית שלה מראה מי היא באמת.



אחת מהנשים היותר יפות שהכרתי, הולכת כל הזמן עם הרגשה של מתחזה. מכיוון שכך, היא לא מפסיקה לשבור שיאי טיפות. בבפנים שלה היא בטוחה שהיא מכוערת, ורק בעטייה של איזשהי אשליה אופטית, מין פאטה מורגנה פלאית, היא יפה בעיני האחרים. וההרגשה שלה כשל אדם חי על פצצת זמן. יום אחד...

כמה קלטות ישנות תקועות לנו ככה במוח. אתה ילד רע, אומרת האם המסורה לטאבולה־ראסה הצעיר. וזהו. לא חשוב אם יגדל ויתמנה למישרת המלאך גבריאל, הילד הקטן שבו יזכור כל החיים שהוא בעצם ילד רע. ולך תוכיח לו שאין לו אחות.

אחרים משוכנעים כל החיים שהם רוצים משהו, ותמיד זה ביש המזל, או ע. הרע, או גורלם האכזר, הוא זה המונע בעדם להשיג את מה שהם הכי־הכי רוצים. עימות בזמן אמת יוכיח כמובן את ההיפך.

יום אחד, באחד מרגעי ההתפנקות המפונקים ביחד, אמר לי האיש בשקט אוהב, את שלי, את שייכת לי. מזו־תו־מרת־אני־שייכת־לך, הפכתי ברגע לנינג'ה קיפודית מסומרת. מה פתאום אני שייכת לך. מה־תה־עשית־בשביל־המדינה, זאת אומרת, הטעמתי כל מלה, באיזה זכות אתה מעז לחשוב שאני שייכת. לך.

עם אקדח על הרקה הייתי מרגישה פחות מאויימת. אני שייכת לי ורק לי, הכרזתי באוזניו הנדהמות. זאת אומרת, הוא נדהם, אני נפלתי על הארץ מרוב תדהמה. הדבר הזה, שייכות, זה שכל החיים חשבתי שהוא חוף מבטחים פירחוני, הפך ברגע של אמת, למדוזה דביקה וחונקת. מי בכלל רוצה שייכות, מי רוצה קביעות. אני רוצה חופש. אתה יודע מה, אמרתי בקול של עוגייה מתוקה, בוא נהיה פרי־לאנסרים. הוא לא קיבל את ההצעה.

השבוע

שקם · ארבעים שנה

8-14.6.88

הקניה שכולה מתנה
TOBISHI

רדיו טייפ + קומפקט דיסק

עם כל השכלולים:
- דבל קסט
- אקולייזר
- קומפקט דיסק מעולה
- 2 רמקולים מעולים
- עיצוב מדליק

החודש בלבד
195.- x 6
תשלום ראשון ב- 1.7.88

חידוש עולמי בלעדי ב"שקם"!!!

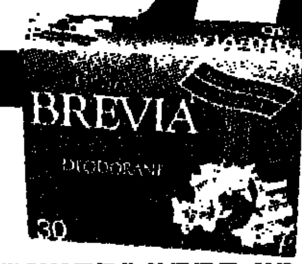
המתנה האידיאלית "למקצוענים"
רדיו טייפ דגם 1700
- 2 סהירויות הקלטה
- דבל קסט
- 3 רמקולים
- עצירה אוטומטית
- המשכיות וגינה מקלטת לקלטת
- אקולייזר גרפי בעל 3 תחומים

5 x -.70 ש"ח
תשלום ראשון ב- 1.7.88

המתנה לחופש הגדול
רדיו טייפ דגם 1796
- דבל קסט
- סקירה אוטומטית
- מקרופון פנימי
- רדיו סטראופוני FM/AM
- 2 רמקולים סטראופוניים

5 x -.45
תשלום ראשון ב- 1.7.88

+ מתנה נוספת:
טרנזיסטור יפהפה לכל קונה



מגן תחתון "ברוויה"
30 יחידות
2.95 ~~4.50~~

מטפחות לחות "פרש וואנס"
160 יחידות
4.35 ~~6.70~~

סבון "מירה"
1 יחידה
רק **0.73**

אבקת כביסה "טיפ"
5 ק"ג
12.60 ~~14.65~~

אבקת כביסה "ביומט"
שקית 5 ק"ג
16.90 ~~22.80~~

לקוטי השבוע

עוגת קרנץ
500 גרם
רק **3.40**

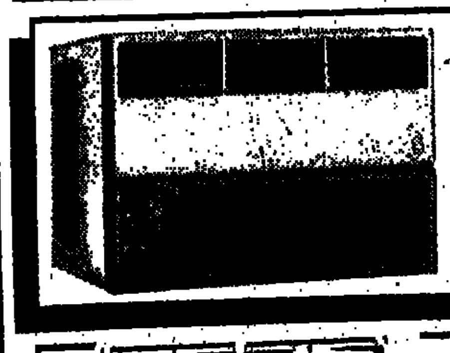
קפה "אלדין"
200 גרם "עלית"
רק **2.98**

חטיפי "אגוזי"
250 גרם "עלית"
רק **3.38**

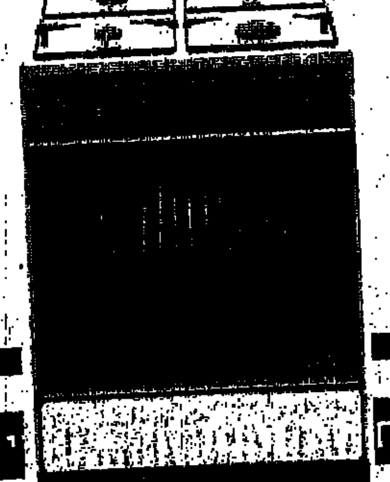
ביסקוויט "פתי בר"
בטעם חמאה
250 גרם "פרומין"
1.16 ~~1.57~~

מפעל הבשר של "שקם"
- הודו אדום 1 ק"ג — רק **9.25**
- שניצל הודו פרוס 500 גרם — רק **5.99**
- קוטלט הודו מטוגן 1 ק"ג — רק **9.49**
- חלקי עוף מתובלים (חצאים) — רק **6.35**
- סלמי מובחר 750 גרם — רק **7.99**
- קרנץ לבישול 1 ק"ג — רק **11.15**
- נקניק פריזר עם פטריות 500 גרם — רק **4.95**

מקררי ומקפיאי "אמקור"
ב- 5 תשלומים
שווים ללא ריבית



מזגני אוויר "זוהר"
ב- 8 תשלומים
שווים ללא ריבית
אספקה מהירה
שרות ואחריות "תדיראן"



כל תנורי בישול ואפיה
SAUTER
ב- 6 תשלומים
שווים ללא ריבית

רשת א'

קנו היום שלמו ב- 1.8.88
לחברי מועדון שקם החל מ-50 ש"ח
לזכאי הקניה החל מ-80 ש"ח
במחלקות שאין חיוב כריכה

חודש הספר העברי ב"שקם"

הנחות ניכרות על כל הספרים והסדרות בעברית

מבצע ים וחוף ב"שקם"

לנשים:
מבחר בגדי ים
עד 40% הנחה

מבחר שמלות
חליפות קצרות
וחולצות טריקו
עד 15% הנחה

לגברים:
חולצות ומכנסיים אופנתיים
יצרן ידוע
ב 20% הנחה

הנעלה:
מבחר קבקבים
סנדלים ונעלי גומי
תוצרת איטליה
ב 20% הנחה
עד אזילת המלאי

מבחר כובעים
ותיקים אופנתיים
בהנחות גדולות

שעון "שקם" בקיץ
חנות שקם בקניון ר"ג
בימים א'.ב'.ג'.ד'.ה'. מ- 10.00 עד 22.00
בימים ד'.ה' 22.00-24.00 (חצות)-
קומת הסופרמרקט בלבד
במוצ"ש עד 24.00 (חצות)
חנות שקם בבת-ים
בימים א'-ד' 7.00 - 22.00 ● ביום ה' 7.00-24.00 (חצות)
במוצ"ש עד 24.00 (חצות)
חנות שקם בבאר-שבע
בימים א'.ב'.ג'.ד'.ה'. עד 20.00
ביום ה' קומת הסופרמרקט פתוחה עד 24.00 (חצות)
חנויות שקם הפתוחות עד שעה 20.00
אבן-גבירול ● ראשל"צ ● עפולה ● גבעתיים ● פ"ת ● דימונה ● חיפה הנביאים ● רחובות ● אילת ● ק. מוצקין ● אשקלון ● בית-שאן ● נתניה ● אשדוד ● נתיבות ● ירושלים ● טבריה
חנויות שקם הפתוחות עד 19.30
ר"ג ● ק. נח ● נהריה ● חדרה ● נצרת ● ק. שמונה ● צפת
בכל יום ו' חנויות שקם פתוחות כרגיל

בירה סקול
פחית 330 מ"ל
"אקרמן"
במבצע

קוטשופ
חריף/רגיל
750 גרם "עסיס"
3.95 ~~5.60~~

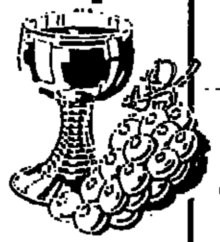
אורז מתובל
טעמים שונים
180 גרם "טעם ודית"
1.37 ~~1.89~~

זיתים ירוקים
מנזלינו גדול
קופ' 340 גרם "יבנה"
1.81 ~~2.48~~

פרוטים מעושנים
130 גרם "יונה"
1.34 ~~1.95~~

אפונה וגזר
קופ' 550 גרם
"פרי הגליל"
1.14 ~~1.66~~

מבצע יינות "יקבי אפרת"



חינם בקבוק יין "פאר ירושלים" לקונה 3 בקבוקי יין מהסוגים: הוק, אדום אדום, גרנזי רוזה.

מבחר מוצרי טפאל תוצרת צרפת
- סיר קלחת מסי 16 רק -.10 ש"ח
- מחבת מסי 24 רק -.10 ש"ח
- סיר קלחת מסי 18, 20, עם מכסה רק -.15 ש"ח
- סיר קלחת מסי 22 עם מכסה רק -.20 ש"ח

ניתן לרכוש סט שלם באריזת מתנה ללא תוספת מחיר.

TEFAL

חודש הספר העברי ב"שקם"

מעורב תל אביבי

המשך מעמוד 15
באור. היום אין עוד זכר, לא לעמודים ולא לחצר.

זאב רכטר, בדומה לעמיתיו למקצוע, חיפש פתרון אדריכלי להגן על הדיירים מפני השמש והחום. המירפסות הפתוחות היו רעיון טוב, אבל כיוון שנכללו באחוזי הבנייה של הדירה, מיהרו הדיירים לסגור אותן ולהפכן לחדר נוסף. כך הופיעו התריסולים ואחר כך התריסים לסוגיהם, והיום תל אביב היא עיר תריסים מסוגרת. רכטר ניסה לבנות גגונים ופרגולות בבתים מספר, אך אפשר לומר שבשלב כלשהו הרימו האדריכלים ידיים והשלימו עם התריסים.

במשך יותר מעשר שנים עבד הבן,יעקב רכטר, עם אביו, עד למותו הפתאומי של האב, והוא בן 60. יעקב המשיך לעבוד על פרוייקטים שהחלו יחדיו, והוא רואה עצמו כממשיך דרכו של אביו. על השאלה מדוע היום אין חוג אדריכלים בדומה לזה שהיה בעבר, עונה יעקב, שכנראה שהאדריכלים של היום הם יותר אינדיווידואליסטים. אולי זה שבכוח הוא, שאין כיום שיתוף פעולה בין האדריכלים להחלפת דיעות וניהול מאבקים משותפים.

יעקב רכטר אינו חושב שתל אביב היא עיר לבנה, או שניתן להפכה לעיר לבנה. אין מה לעשות. תל־אביב היא עיר אפורה.

כאשר תיכנן פאטריק גדס הסקוטי את העיר, עוד בימי המנדט הבריטי, בשנת 1925, הוא התייחס אליה כאל פרבר קטן של יפו, כאל עיר בעלת בתים קטנים וגנים, שיגורו בה 50 אלף איש. אלא שתוך זמן קצר גדלה האוכלוסייה, ותוכניתו של גדס לא עמדה במיבחן. ייתכן שזה היה הרגע המתאים להחליט, שאין בונים בתים נפרדים, אלא בונים בניינים צמודים זה לזה, בבלוקים, כפי שנהוג בערי אירופה.

קרה דבר מוזר בתל־אביב, אומר יעקב רכטר. הרחובות החמים המקבילים לים, כמו דיזנגוף ובן־יהודה, התפתחו לאיזורים מסחריים ולאזורי בילוי, ואילו הרחובות הניצבים לים, בהם קריר יותר כשל הרוח הנושבת מהים, הם רחובות מגורים שקטים ושוממים. כיצד אפשר לשנות זאת? כנראה שאי־אפשר. מאוחר מדי. מי מדיירי שדרות נורדאו או שדרות בן־גוריון, יסכים שיפתחו בביתו בית קפה או מסעדה?

בשכונה חדשה שמתכנן יעקב רכטר בתכנית ל', יובילו כל הרחובות אל הים. הבניינים ייבנו בבלוקים, והרחוב יהיה רחב ולא מגרש חניה, כך שנעים יהיה לטייל בו. "אני רוצה להחזיר את כבודו של הרחוב", הוא אומר.

לעומת יעקב רכטר חושב ד"ר מיכאל לוין, האוצר הראשי של מוזיאון ת"א, שתל־אביב היא אכן עיר לבנה, ואפשר לשמור על כך שתהיה לבנה. יש למצוא דרך להשגת תקציבים לשיפוץ בניינים, ויעידו הבתים המשופצים ברחוב פרישמן.

כיוון שאיננו יכולים לשנות את הארכיטקטורה של העיר, ננסה לפחות לשמור מה שיש. לאדריכליה הראשונים של העיר היה חזון וחלום, ולנו נותר טיח מתקלף.

אגדה אינדונזית

משה ורחל כהן: מים רבים לא יוכלו לכבות

המשך מעמוד 6
ואיך קיבל עודד את הוויטמינים הפרטיים שלו הכל מתועד. על גבי מזוודה גדולה, מאחורי הצריף, מאכילה ה"אידיש מאמע" את בנה, אבקת קקאו בכפית, מקופסת שימורים. באחד העמודים ריקמה רחל את גידולי החקלאות במחנה, עגבניות, תפוחי־אדמה מתוקים, סחוג ותירס.

על "פלוגת העצים" של השבויים הוטלה מיכסה יומית לנסר 2800 קילו עץ. מעל הערימה, רקום לו עודד כשלידו צ'ופר – קומקום ארום המכיל תה מתוק.

ב־2604 לספירה היפנית חגגו בביתן 24 את חג המולד, כשבמרכז המחנה אם עברייה ובנה הקטן, כשבידם ספר רקום, לחפש את האב האובד העובד בכבישים בבורמה. "הגענו לסורה באיה, אחרי שבדרך נקלענו למלחמה 'קטנה' בין האנגלים לבין האינדונזים. צעדנו מאות קילומטרים עד למחנה כריה, ומשם פינו אותנו בדוברה לסינגפור. דרך הצלב האדום [...] לנו שאבא בסיאם. באוניית [...] חזרנו שלושתנו להולנד".

הם עושים את כל הטיול ממזרח למערב, כדי להיווכח [...] שארית הפליטה לבית כהן. [...] הושמדו במחנות. "ב־1948 חזר[נו] לאינדונזיה, או כבר עם אחות[י] נילי. אבא מילא עכשיו תפקיד בכיר ביותר, יו"ר בית־המשפט לערעורים. כשפרש מהמקצוע, חזרנו להולנד, שם עשה דוקטורט בשפות שמיות. בשנת 1961 הגעתי ארצה כחלוץ לפני המשפחה הקטנה. אחרי מותו של אבא, הגיעו גם אמא ונילי".

> כמו צייר קדמוני, המשאיר עקבותיו על קירות מערה, הופכות חמש פיסות כותנה בגודל 40 על 20 ס"מ לספר היסטוריה אישי, המכיל 20 ציורים, והמספר בהולנדית את קורותיהם

סנטה קלאוס מחלק צעצועים עבודת־יד ומרציפן בקערה.

ב־12.5.45, בשעה 12, הודעה: הצלב האדום שלח חבילות. גבינה צהובה, דג סלמון, חלב ממותק וסיגריות קאמל וצ'סטרפילד. ילד מלקק צלחת, שמסביבה רקום "יש לזה טעם של עוד".

הדף המסיים הוא היום האחרון במחנה. המזוודות מועמסות על עגלה, כשהציור בצורת סימן שאלה.

עודד: "לספר הרקום קדם דף הכנה, דו צדדי, ועליו שיר שאמא קראה לו 'מולקולת החיים'. כל בית בשיר היה רקום בתפר ובצבע שונה. סביב השיר נרקמו פרחים קטנים, שביניהם סימנים סודיים – כמו מיספרי החשבונות של המשפחה בבנק. אמא היתה היחידה "שזכרה את פרטי הפקדונות ויכלה למשוך אותם מהבנק לאחר המלחמה".

בספטמבר 1945 יצאו את

האם רחל נפטרה בארץ, ועל מצבתה נחקק מוטו האהבה מ"שיר השירים". אך האגדה לבית כהן לא מתה, והיא ממשיכה לחיות בספר החוטים. ארבעת הנכדים גדלו על סיפורי סבתא רחל, ועודד שוקל ועדיין תוהה "ההיה או חלמתי חלום".

"אני התגלמות היהודי־הנודד", מספר עודד, "נולדתי באי יאווה. בכיתה א' למדתי בסיאם, כיתה ג' – בהולנד, ג' באינדונזיה, ומכיתה ד' – באמסטרדם". מה שמזכיר לו כיום את ילדותו הם התבלינים האינדונזיים, הסדורים בצנצנות על המדף, במטבחו, בבית, שבקריית אונו.

מרכז ההדרכה
לארוח ולתרבות המזון
תל־אביב: שד' בן גוריון 47, פינת דיזנגוף 166, מיקוד 64589, טלפון: 03-243157/8
תנובה אסם

נמשכת ההרשמה לקורסים ולהרצאות לחודש יוני 1988

קורסים בני שלוש פגישות במחיר - .30 שקל
1. בישול סיני ב'
החל מה-14.6.88, מידי יום ג', בשעה 10.00

קורסים בני שתי פגישות במחיר - .25 שקל
1. בישול במיקרוגל
החל מה-14.6.88, מידי יום ג', בשעה 16.30
החל מה-15.6.88, מידי יום ד', בשעה 10.00

סדנאות חד פעמיות במחיר - .20 שקל
1. סדנא לקשוטי מזון
יום ג', 14.6.88 בשעה 09.00
יום ג', 21.6.88, בשעה 16.30
2. סדנא לעצוב מרצפן (כולל מצרכים וחומרים)
יום א', 19.6.88, בשעה 16.30
יום ב', 27.6.88, בשעה 09.00

הרצאות חד פעמיות במחיר - .15 שקל
1. ארוחה בטעם של פעם
יום ד', 8.6.88, בשעה 10.00
2. פשטידות צמחוניות ב'
יום א', 12.6.88, בשעה 16.30

3. אפיה יוקרתית
יום א', 19.6.88, בשעה 10.00
4. עוגות ופשטידות במיקרוגל
יום א', 19.6.88, בשעה 16.30
5. הקפאת מזון ביתי
יום א', 26.6.88, בשעה 10.00
6. מאכלי דגים - א'
יום א', 26.6.88, בשעה 16.30
7. ארוחה בטעם של פעם
יום ג', 28.6.88, בשעה 16.30
8. ירקות ופירות ממולאים
יום ד', 29.6.88, בשעה 16.30

הרצאה חד פעמית במחיר - .10 שקל
ארוח גבינות
יום ד', 22.6.88, בשעה 16.30

כל הקורסים וההרצאות מלווים בהדגמות ובטעימות

ההשתתפות בקורסים ובהרצאות מותנית בהרשמה ובתשלום מראש במרכז ההדרכה תנובה-אסם, שד' בן גוריון 47 ת"א, טלפון 243157/8.

אפשר לרכוש את הספרים מסדרת "מאכלי חלב ועוד" "בעד ועוד" במחיר .5- שקל. כמו כן את ספר "הבישול הביתי" במחיר .15- שקל.

פרטים על תוכניות הלימודים:
בירושלים: רח' סוקולוב 15, בית מיטשל טל. 02-661651 בחיפה: רח' עמק הזיתים 3, הדר הכרמל טל. 04-677501

לא בטוח שהדרך לגבר עוברת דרך המטבח אבל שווה לנסות..

חיזור באפריקה

לוחמי שבט הוואראב האפריקני יכולים ללמד את בוי ג'ורג' כמה דברים על תלבושות, איפור ואבזרים נשיים. מינהגי החיזור של השבט מחייבים את הרווקים הצעירים להתלבש כנשים, אם ברצונם להינשא לאחת הנערות היפות של השבט.

טקסי החיזור נערכים אחת לשנה, במשך שבוע שלם. הגברים הצעירים נערכים בטורים, מזמרים ומרקדים בתלבושותיהם הנשיות, שותים שיקויי אהבה, ומחכים לבחירת ליבם, שתופיע.

הם עסוקים שעות ארוכות בהכנות לטקס, שנפתח בשעתיים של ריקודים לפני השקיעה. איפור מושלם, תכשיטים, שמשיות קטנות ועוד עיטורי חן נשיים, כיד הדימיונם הטובה. אחרי הריקודים – הופעות. כל אחד מנסה למשוך כמה שיותר תשומת לב, והשואו שהוא נותן הופך לאקסטרווגנטי יותר ויותר.

הנערות מגיעות לטקס החיזור, שלוש בכל פעם. הן נבחרות על־ידי זקני השבט. עד השקיעה, ממש ברגע האור האחרון, הן מגיעות לכלל החלטה. וכך זה נמשך מדי ערב, במשך שבוע, עד שעשרים זוגות נישאים.

הגברים שלא נבחרו יכולים להתייצב לטקס בשנה הבאה, או להינשא בסידור הרגיל, שאליו מגיעות הנערות הפחות יפות. ככה זה באפריקה.

■ דרורה שביט

לטאה מאוהבת

הנרי שיף מלוס־אנג'לס, אוהב לטאות, וכמו שניתן לראות, הן גם אוהבות אותו. באחרונה שינה את שמו האמצעי ל"ליזרד־לאבר", אוהב לטאות. לשיף 23 לטאות באוסף, והוא מרשה להן לשוטט בחופשיות, להרגיש בבית. מה לא עושים בשביל האהבה.

מין זה לא דיאטה

אומרים שעודף מישקל והיעדר פעילות גופנית הם החולי של חברת השפע המודרנית. הריאטניות סבורות, שאחד הסימנים האופייניים לחברת השפע הוא הירידה בתשוקה המינית. במקרים רבים, נובעת עייפות זו בגלל ליקויים בתזונה.

ספר חדש יצא לאור בימים אלה: "התיאוריה והקלוריה, איך לאכול נכון ולחיות טוב". הכותבת, רות קרייצר־רכיב, דיאטנית קלינית (הוצאת "אלפא – זמורה ביתן"). לא עוד ספר בישול והמלצות לדיאטות שבאופנה, מעט מאור הטפת־מוסר לזוללנים, הסברים על דיאטות־פלא ואחרות.

כתרנו בפרק הפחות־ידוע, שדן בקשר שבין תזונה למין, כלומר, לביצועים במיטה. האם ידעתם, שאם חסרים בתזונה מינרלים וויטמינים מסויימים, זה מתבטא בפגיעה בחיי־המין שלכם "קיים קשר ישיר בין עירנות לריכוז, לבין תשוקה מינית, שמקורה בגירויים במוח. כדי להצליח במיטה, צריכים לספק למוח תזונה נכונה", נאמר בספר.

להלן כמה דוגמאות:

חומר מעורר מינית מצוי בסרטן ובצדפות. מאכל מעורר הוא דג הפוגו ביפן, אבל כל חיות־הים האלו לא מצויות בארץ. כשחשים בירידה בתשוקה המינית, צריך להוסיף לתפריט (או בכמוסות) ויטאמין E. במיוחד נשים. צריך לאכול יותר בטטות וגזר, המכילים ויטמין זה.

מחסור בויטמין A ו־B, טוענת רות קרייצר, עלול לגרום למתיחות ולעצבנות עד כדי הזיות, והסובל אינו מסוגל לתיפקוד מיני תקין. נסיונות שבוצעו על סטודנטים בארה"ב הוכיחו זאת. תוספת של מינרל האבץ ("צינק") ידוע כמשפר חושים עצביים, ריח, טעם ותשוקה מינית. מינרל המגנזיום (יש בכמוסות), הוא שיקוי יעיל, יחד עם חצי חלב, ל"לילה טוב".

עושי־דיאטות כרוניים, עם עליות וירידות במישקל, עוסקים בגופם ובמישקלם, ומאבדים את היכולת לתפקד מבחינה מינית. אם עוסקים רק בקלוריות ובקילוגרמים, הדיאטה דלה בוויטמינים ובמינרלים. לכן מגיעים למיטה ונשארים בלי מין.

צרכני תרופות לכאבי־ראש יסבלו מירידה בכושר המיני. כמו שנאמר בספר: "מי שיש לו כאב־ראש, אין לו ראש למין". מי שמוותר על ארוחת בוקר, וכל היום שותה קפה וחטיפים – יולול בערב, וייפול על המיטה רצוץ, פיזית ונפשית, בלי שום תשוקה מינית. במיוחד גברים.

רבים מאמינים בטעות, שפעילות מינית שורפת קלוריות. זו אשליה. בנשיקה שורפים 6 קלוריות. במישחק אהבה שנמשך שעה – 100 קלוריות. אבל במישגל רצוף משך 15 דקות, שורפים רק 63 קלוריות. בדיוק כמו בשעה אחת של שינה.

■ דבורה נמיר

פריי אויל - שמן הנעורים מונע סימני מתיחה בהריון ובהשמנה.

פריי אויל עשיר בחומצות שומניות חיוניות להזנת העור, בשמן נדיף משובח, בויטמינים - בעיקר ויטמין A הידוע בפעילותו המונעת את התקמטות העור - ומכיל שמן חוחובה ואל־וורה התורמים למראהו הרענן והבריא.

עסי בקביעות ב- **פריי אויל** את הבטן, הירכיים, השוקיים ושטחים אחרים בגופך העלולים לפתח סימני מתיחה.

להשיג בבתי המרקחת, ברשת הסופרפארם ובפרפורמריות נבחרות.

יבוא: בלמון בע"מ • הפצה: נורית בע"מ

פריי אויל - מחליק את בעיות העור.